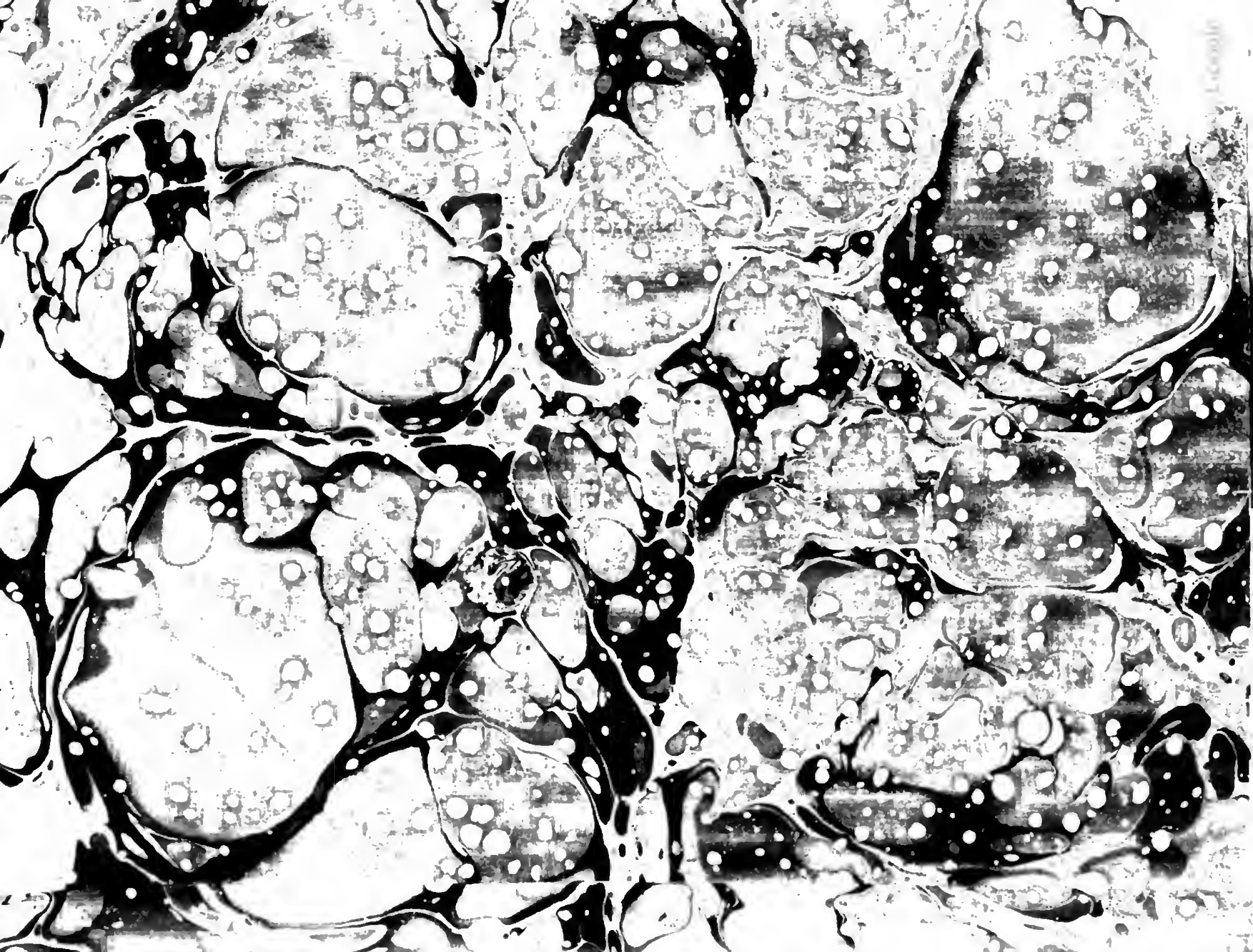
1907

BIBLIOTECA DELLA R. CASA
IN NAPOLI

N.° d'inventario 1088 1078
Sala Grande
Scansia 15 Palchetto 2
N.° d'ord. 1



U. 5. 12.

Digitized by Google

369794

DESCRIPTIONS

DES ARTS ET MÉTIERS,

FAITES OU APPROUVÉES

PAR MESSIEURS DE L'ACADÉMIE ROYALE

DES SCIENCES DE PARIS.

AVEC FIGURES EN TAILLE-DOUCE.

NOUVELLE ÉDITION

Publiée avec des obſervations, & augmentée de tout ce qui a été écrit de mieux ſur ces matieres, en Allemagne, en Angleterre, en Suiſſe, en Italie.

Par J. E. BERTRAND, *Profeſſeur en Belles-Lettres à Neuchatel, Membre de l'Académie des Sciences de Munich, & de la Société des Curieux de la nature de Berlin.*

TOME X.

Contenant les deux premieres ſections de la ſeconde partie du Traité des pêches.

A NEUCHATEL,
De l'Imprimerie de la Société Typographique.

M. D. CC. LXXIX.

TRAITÉ

DES PÊCHES,

ET

HISTOIRE DES POISSONS.

SECONDE PARTIE.

TRAITÉ
DES PÊCHES
ET
HISTOIRE DES POISSONS,
OU
DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

SECONDE PARTIE.

INTRODUCTION. (1)

1. Le titre qui eſt à la tête de cet ouvrage annonçait qu'il ſerait diviſé en deux parties, & qu'il s'agirait dans la premiere de la méchanique des pêches, pour faire connaître les différentes induſtries qui ont été imaginées pour prendre les poiſſons dans les eaux courantes, les viviers, les étangs d'eau douce, & à la mer. Cette partie de mon ouvrage, qui eſt finie & publiée, ayant été reçue favorablement du public, je me trouve engagé à tra-

(1) La ſeconde partie du *Traité des pêches* n'ayant été publiée que quelques années après la premiere, qui forme le tome V de cette collection, je n'ai pu la placer immédiatement après. Ce nouveau travail de M. Duhamel du Monceau eſt diviſé en trois ſections, que je réuniral en ſuivant le même plan que pour le précédent.

vailler à la ſeconde, où je me propoſe de donner l'hiſtoire des poiſſons, qui ſont la récompenſe des travaux pénibles de nos pêcheurs, & le fruit de leur induſtrie. On voit par cet expoſé, que je ne me ſuis pas propoſé de publier une hiſtoire générale des poiſſons, ou une ichthyologie complete, dans laquelle je développerais les différens ſyſtèmes des auteurs, j'expoſerais leur nomenclature, les raiſons qui les ont déterminés à en adopter une de préférence, & où je ferais la critique de ces auteurs par la comparaiſon des uns avec les autres, ou d'après de nouvelles obſervations, étendant mes vues ſur les poiſſons de l'un & de l'autre hémiſphere.

2. Si j'euſſe voulu comprendre dans mes recherches tous les animaux qui vivent dans les eaux, comme il n'eſt pas poſſible de ſe les procurer, j'aurais été obligé d'avoir recours aux auteurs qui ont donné des traités particuliers; à *Ovide*, pour les poiſſons du *Pont-Euxin*; à *Oppian* pour ceux de la mer *Adriatique*; à *Mangolt*, pour ceux du lac de *Conſtance*; à *Benoit Jove*, pour ceux du lac *Côme*; à *Artedi*, ſuivant lui d'après un auteur qu'il nomme *Figulus*, pour ceux de la *Moſelle*; à *Schwenkfeld*, pour ceux de la *Siléſie*; à *Marcgraf* & à *Piſon*, pour ceux du *Breſil*; à *Paul Jove* & *Salvian*, pour ceux de la *mer de Toſcane*; à *Gille* & *Rondelet*, pour ceux de la *Méditerranée*; à *Schonevelde*, pour les poiſſons de *Hambourg* & de la *mer Baltique*; au comte de *Marſigli*, pour ceux du *Danube*; enfin, au peu qu'en ont dit les voyageurs pour les poiſſons qui ne ſe trouvent que dans les mers fort éloignées. C'eſt en puiſant dans ces ſources qu'*Aldrovande*, *Ray*, *Jonſton*, *Charleton*, *Geſner*, *Ruyſch*, &c. ont réuſſi à compléter leurs hiſtoires générales des poiſſons. C'eſt encore ce qui a contribué à établir les méthodes dont nous ſommes redevables à *Willughby*, à *Artedi*, au chevalier *Linné*, à *Gronovius*, à M. *Goüan*, & autres célebres auteurs.

3. Effectivement, quand on ſe repréſente le nombre preſqu'infini de poiſſons qui ſe trouvent dans les rivieres & à la mer, on conçoit qu'il eſt impoſſible qu'un homme les ait tous ſous les yeux; & que celui qui entreprend une *hiſtoire générale des poiſſons*, eſt indiſpenſablement obligé de s'en rapporter aux auteurs qui ont donné l'hiſtoire particuliere de ceux qui ſe trouvaient à leur portée, & à ce qu'ont dit les voyageurs, où ſouvent on ne trouve que des figures vicieuſes, & des deſcriptions peu exactes, dont cependant les ichthyologiſtes ont été réduits à tirer le meilleur parti qu'il leur a été poſſible. Ces ouvrages qui ont exigé de grandes & pénibles recherches, méritent aſſurément des éloges, & les naturaliſtes doivent à leurs auteurs des témoignages de reconnaiſſance, dont je partage bien ſincérement avec eux les ſentiments.

4. Quoique je ſois très-perſuadé de la grande utilité des méthodes pour l'étude des différentes parties de l'hiſtoire naturelle, je ne m'y ſuis point

assujetti ; non-seulement parce que mon traité étant bien éloigné d'être général, je ne pouvais l'astreindre à aucune méthode, mais encore parce que je n'ai pas eu la présomption de me croire capable de mieux réussir que les célebres & laborieux auteurs que je viens de nommer.

5. Il est vrai que chacun ayant sa façon de voir, j'aurais pu suivre une route que je me serais frayée, & former ainsi une *nouvelle méthode* ; mais comme elle n'aurait probablement pas été meilleure que celle dont nous jouissons, & qu'il paraitrait à craindre que la trop grande multiplicité des méthodes ne jetât de l'embarras dans l'étude de l'histoire naturelle, j'ai cru plus convenable de ne parler que des poissons dont j'aurais pu avoir une connaissance exacte, de ceux que prennent nos pêcheurs, & dont nous faisons usage : mais en restreignant ainsi ma tâche, je ferai mon possible pour mettre dans l'histoire des poissons dont je parlerai, beaucoup de détails, de clarté, & sur-tout de vérité ; & j'ai lieu de présumer que plusieurs lecteurs me sauront gré de m'être borné à leur parler des poissons qui leur sont particuliérement utiles, étant plus satisfaits d'avoir une connaissance exacte & précise de ce qui regarde, par exemple, la morue qu'on sert tous les jours sur les tables, que de ce qui concerne un poisson qu'ils n'ont jamais vu, & qu'ils ne seront peut-être jamais à portée de voir.

6. Néanmoins quoique je sois forcé, pour les raisons que je viens d'exposer, de renoncer à suivre exactement une méthode, je ferai mon possible pour rapprocher les uns des autres les poissons d'une même famille. Je prévois bien que je serai plusieurs fois en défaut par la difficulté que j'éprouverai à me procurer à tems certains poissons, tant de la Méditerranée que de l'Océan. Il est vrai qu'il m'aurait été facile de me tirer de cet embarras, en copiant les figures & les descriptions qui se trouvent dans les auteurs ; mais c'est précisément ce que j'ai voulu éviter, mon dessein étant de n'adopter des auteurs que ce que j'aurai pu vérifier : car il m'a paru qu'il y aurait moins d'inconvénient à m'écarter quelquefois de l'ordre que je me suis proposé de suivre, & même d'omettre de parler de quelques poissons de nos mers, que de copier des dessins dont je ne connaîtrais pas l'exactitude, & des descriptions de poissons que les auteurs n'ont peut-être pu se procurer, & dont ils n'ont parlé que d'après une sorte de tradition, ou sur le peu qu'en ont dit quelques voyageurs.

7. J'ai assez souvent éprouvé beaucoup de difficultés à faire connaître les poissons assez communs dans nos mers, qui sont ceux dont je me suis principalement proposé de parler. Car il n'est pas rare que le même poisson ait différens noms sur différentes côtes, & qu'un même nom soit attribué à des poissons fort différens. En voici un exemple : que servirait-il de savoir que l'alose a une chair de bon goût & fort délicate, si l'on ne sait pas de quel

poiſſon il s'agit? Et aſſurément on l'ignorerait dans un pays où ce poiſſon eſt connu ſous le nom de *colac*, & où l'on ne ſait point ce que c'eſt que l'aloſe.

8. CETTE incertitude dans la nomenclature eſt telle, qu'en Provence on donne quelquefois le même nom au bateau, au pêcheur, au filet & au poiſſon; & ces noms ſont ailleurs tout différens, quoique ce ſoit la même pêche. M. de la Courtaudiere le cadet, m'ayant envoyé le deſſin d'un poiſſon qu'on nomme à S. Jean-de-Luz *abadiva*, il m'a été facile de connaître que c'eſt celui qu'on nomme *lieu* en Bretagne, & ailleurs *colin*.

9. LE ſeul moyen que j'aie imaginé pour me tirer de cet embarras, a été de donner des figures aſſez correctes & des deſcriptions ſuffiſamment exactes, pour mettre en état de reconnaître les poiſſons indépendamment des noms qu'on leur donne. Par ce moyen les pêcheurs Gaſcons ſauront que le poiſſon qu'on leur préſente ſous le nom d'*aloſe*, eſt celui qu'on appelle chez eux *colac*; & les pêcheurs Normands ou Bretons décideront que ce poiſſon qu'on leur nomme *colac* eſt leur *aloſe*. Cependant, autant que je le pourrai, je rapporterai les noms qu'on donne aux mêmes poiſſons ſur les différentes côtes. Et pour remplir mon objet autant qu'il me ſera poſſible, je ferai connaître les poiſſons par les lieux qu'ils fréquentent, les ſaiſons où ils paraiſſent, leur forme extérieure, même quelquefois leurs parties intérieures. Je vais rendre mon idée plus ſenſible.

ARTICLE PREMIER.

Diſtinction des poiſſons, relativement aux eaux où ils ſe tiennent.

10. IL y a des poiſſons qu'on nomme *d'eau douce*, parce qu'ils ne peuvent ſubſiſter dans l'eau ſalée. D'autres ne peuvent vivre que dans l'eau de la mer; on les nomme *poiſſons de mer* ou *marée*. Enfin il y a des poiſſons qui paſſent de l'eau de la mer dans les rivieres, où ils s'engraiſſent & deviennent d'une qualité ſupérieure; mais nous ne comprendrons point dans ces poiſſons ceux qui par de gros tems ſont forcés contre leur naturel d'entrer dans les rivieres, où ils ne reſtent que le moins qu'ils peuvent. C'eſt dans ce cas qu'on a trouvé quelquefois des bancs de harengs & de maquereaux dans les rivieres, même aux endroits où l'eau eſt preſque douce. Enfin il y a des poiſſons qui ſe tiennent durant une partie de l'année à l'entrée des rivieres où la marée remonte & où l'eau eſt ſaumâtre.

11. ENTRE les poiſſons d'eau douce, on peut diſtinguer ceux qui ſe plaiſent dans les lacs, les étangs, même dans les mares vaſeuſes, de ceux qui ſe trouvent dans les fleuves, les grandes rivieres, & les ruiſſeaux d'eau très-vive.

Digitized by Google

12. A L'ÉGARD du poiſſon de mer, les uns ſont de la Méditerranée, d'autres de l'Océan. Pluſieurs qui ſe plaiſent dans les eaux tranquilles, ſe retirent dans les anſes & dans les étangs ſalés. D'autres qui ne redoutent pas l'agitation de l'eau & les briſans, ſe tiennent au bord de la mer & dans les rochers. Enfin il y en a qu'on ne trouve que dans les grands fonds; & ce ſont aſſez ſouvent les gros.

Poiſſons de paſſage & domiciliés.

13. UNE diſtinction qui eſt encore bien digne que l'on y ſoit attentif, concerne les poiſſons de paſſage, & les domiciliés : ceux de paſſage ne paraiſſent ſur nos côtes que dans des ſaiſons marquées, & enſuite diſparaiſſent. Entre ceux-là il y en a qui ſéjournent un certain tems dans quelques parages, & qui dans d'autres ne font que paſſer ſans preſque s'y arrêter. Au reſte il en eſt de ces animaux comme de ceux qui habitent la terre; il y a des années où l'on en voit beaucoup, & dans d'autres années il en paraît peu.

14. NOUS nommons *domiciliés*, les poiſſons qu'on prend à nos côtes toute l'année, quoiqu'il y ait des ſaiſons où il s'en montre beaucoup plus que dans d'autres, ſoit qu'une partie aille s'établir dans d'autres parages, ſoit que pour des circonſtances qu'on ne connaît pas, ils ſe retirent dans les grands fonds.

15. IL eſt bon de faire remarquer à ce ſujet, que quand on parle de *poiſſons de ſaiſon*, on entend quelquefois le tems où ils donnent le plus abondamment à la côte, & encore ceux où ils ſont de meilleure qualité; car tel poiſſon qui eſt fort eſtimé dans une ſaiſon, eſt aſſez mauvais dans une autre.

Des poiſſons voraces, & à cette occaſion quelque choſe ſur les appâts.

16. QUOIQUE preſque tous les poiſſons ſoient voraces, puiſqu'ils vivent de leur chaſſe, il y en a néanmoins qu'on regarde plus particuliérement comme tels, à cauſe de la grande deſtruction qu'ils font de certains poiſſons. Il y a apparence que ceux-ci font pâture de tout, puiſqu'on trouve dans leur eſtomac de toutes ſortes de ſubſtances, même des cruſtacées & des coquillages. Il eſt néanmoins probable qu'ils ſont plus friands de certains poiſſons, que d'autres. Mais nous ne pouvons avoir de connaiſſances ſur cela que par le choix qu'ils font des appâts qu'on leur préſente, lorſqu'on pêche avec les hameçons. On remarque, par exemple, que les ſoles & les anguilles ſe jettent ſur les vers; & preſque tous les poiſſons,

ſur les harengs, les ſardines, &c. Comme ces connaiſſances ſont intéreſſantes pour la pêche aux haims, nous en avons traité aſſez amplement dans la premiere ſection de la premiere partie, ce qui ne nous diſpenſera pas d'indiquer les appâts qui conviennent particuliérement à quelques eſpeces de poiſſons.

Des animaux amphibies.

17. OUTRE les poiſſons d'eau douce & ceux de la mer, il y a d'autres animaux qui ſont tantôt dans l'eau & tantôt ſur terre, & qui, pour cette raiſon, ſont appellés *poiſſons*, ou pour parler exactement, *animaux amphibies* : ils ont des poumons, & reſpirent l'air; mais ce ſont d'excellens plongeurs qui ſe paſſent long-tems de reſpirer. Cependant l'air leur eſt abſolument néceſſaire, & ils périraient faute de le reſpirer, ſi quelque cauſe les retenait trop long-tems ſous l'eau.

18. LES auteurs ont nommé *cétacées* les grands poiſſons qui ont des poumons, qui ſont vivipares, dont on connait l'accouplement, & dont pluſieurs allaitent leurs petits.

19. ON a nommé *cartilagineux* des poiſſons dont le ſquélette n'eſt pas dur. On trouve dans le corps de la plupart, des œufs aſſez gros, qu'on peut comparer à ceux des oiſeaux; mais l'incubation ſe fait dans leur corps, & les petits ſortent en vie. Le ſquélette des poiſſons *à arête* n'eſt ni auſſi dur que les os, ni auſſi tendre que les cartilages: ils ſont ovipares, & leurs œufs ſont en grand nombre & petits.

20. ON pourrait donc diviſer les poiſſons en ceux à poumons qui reſpirent l'air, & ceux qui, ayant des branchies, aſpirent l'eau; & entre ceux-ci, les uns ſont cartilagineux, & les autres à arête; & de plus, les uns ſont ovipares, & les autres vivipares.

ARTICLE II.

Qu'il eſt néceſſaire de faire connaître les poiſſons par leur forme extérieure.

21. LES indications que nous donnerons des endroits où les différens poiſſons s'élevent, & où ils ſe plaiſent particuliérement, peuvent bien faire connaître à ceux qui voudront s'occuper de la pêche, les lieux & les ſaiſons où ils doivent aller chercher certains poiſſons; encore ces connaiſſances ſeront ſujettes à bien des exceptions, puiſqu'on ſait qu'il y a des poiſſons qui ſe retirent l'hiver dans la grande eau, & qui l'été s'approchent du rivage & entrent dans les étangs; ſur quoi l'on peut conſulter,

ſulter, à l'égard de l'eau de la mer, ce que nous avons dit des bourdigues du Martigues & de Cette, & de celles de la Camargue, pour les poiſſons d'eau douce.

22. Ce que nous avons dit des organes de la reſpiration, d'avoir des os, des arêtes ou des cartilages, ou d'être les uns vivipares, les autres ovipares, toutes ces choſes exigent des diſſections, & ne peuvent apprendre à diſtinguer dans une multitude de poiſſons raſſemblés dans une poiſſonnerie, ceux qu'on deſire. Il faut donc chercher à faire connaître les poiſſons par leur forme extérieure, en en donnant des deſſins exacts, & nous attachant, pour les deſcriptions, aux parties les plus frappantes & qui nous paraîtront en même tems les plus propres à caractériſer chaque eſpece. Mais avant d'entrer dans les détails, il eſt à propos de fixer les idées ſur ce que nous entendons par *poiſſons*. On a coutume de regarder vaguement comme tels tous les animaux qui vivent dans l'eau, & nous nous propoſons bien de les comprendre dans notre ouvrage. Cependant nous regardons comme poiſſons vrais ceux qui ont du ſang, qui n'ont point de pieds, mais des ailerons & des nageoires, qui vivent toujours dans l'eau, s'y nourriſſent, s'y multiplient, & ne peuvent ſubſiſter long-tems hors de cet élément: la plupart ſont ovipares. Suivant ces idées, on peut définir les poiſſons proprement dits, des animaux aquatiques qui ſont pourvus des organes propres à nager, qui ne reſpirent point l'air, & qui ne peuvent point ſubſiſter long-tems hors de l'eau; & l'on peut ajouter la condition d'avoir du ſang. Quoique nous nous propoſions de parler dans ce traité de tous les animaux aquatiques, nous nous occuperons d'abord des poiſſons proprement dits, tels que nous venons de les définir.

De la groſſeur des poiſſons ſuivant leurs eſpeces.

23. Nous eſſaierons de donner une idée de la groſſeur la plus commune des poiſſons dont nous parlerons, & dans certains cas cela ne ſera pas équivoque. Mais comme les poiſſons, ainſi que les autres animaux, ne parviennent à leur grandeur que par degrés & avec l'âge, il y aura des circonſtances où nous ſerons embarraſſés à décider ſi certains poiſſons ſont naturellement petits, ou ſi, n'étant petits qu'à cauſe qu'ils ſont jeunes, ils doivent devenir plus grands. Au reſte, ces ſortes de cas embarraſſans ſont rares, & nous ferons notre poſſible pour que la maniere dont nous ſpécifierons la taille des différens poiſſons, ne s'écarte pas beaucoup de la verité. Nous préviendrons ſeulement qu'il en eſt des poiſſons comme des animaux terreſtres; il y a des provinces où les mêmes eſpeces de beſtiaux ſont beaucoup plus gros que dans d'autres.

Diviſion générale des poiſſons ſuivant leur forme extérieure, en ronds, plats, & longs.

24. Une diſtinction générale & aſſez frappante dans les poiſſons, eſt celle qu'on fait, 1°. en *poiſſons ronds*, tels que la carpe, le ſaumon, le maquereau, le hareng, &c. qui nagent communément entre deux eaux; 2°. en *poiſſons plats*, tels que la ſole, le carrelet, la barbue, la plie, le turbot, qui ſe tiennent volontiers ſur le fond, ou s'abandonnent au courant qui les entraîne; il y en a qui, comme la dorade, tiennent le milieu entre ces deux ordres de poiſſons; 3°. en *poiſſons longs*, & dont la forme imite celle des reptiles terreſtres, tels que l'anguille, la lamproie; ce qui donne encore lieu à une diſtinction très-marquée. On verra cependant qu'il ſe préſentera des cas où il ſera difficile de décider ſi certains poiſſons doivent être compris avec les poiſſons ronds ou dans le genre des longs; car la nature paſſe d'un ordre à un autre par des nuances. Cependant on peut d'abord diſtinguer les poiſſons en ronds, en plats, & en longs ou en ſerpens, puiſque ces différences forment des diſtinctions générales; mais il en faut de particulieres, pour reconnaître les eſpeces: les tégumens peuvent nous en fournir.

Diſtinction générale des poiſſons par leurs tégumens, en nus, écailleux, épineux, velus, cruſtacées & teſtacées.

25. Presque tous les poiſſons ſont enduits extérieurement d'une eſpece de mucoſité qui peut bien empêcher l'eau de pénétrer juſqu'à leur peau, & les rendre plus propres à diviſer ce fluide. Les poiſſons nus ſont plus fournis de cette humeur muqueuſe, que les écailleux; mais nous ne la regarderons point comme un tégument. Je remarquerai ſeulement que les couleuvres qui vivent à terre, ſont pourvues de cette humeur qui a une odeur forte; mais qu'en ayant conſervé quelque tems dans une chambre, elles avaient perdu cette mucoſité, & on pouvait les manier ſans que les mains contractaſſent aucune mauvaiſe odeur.

26. Il y a des poiſſons qui n'ayant point d'écailles, ſont couverts d'une peau ordinairement aſſez forte, très-rude dans les requins & chiens de mer, & fort douce dans l'anguille & la lamproie. D'autres ſont entiérement couverts d'écailles plus ou moins grandes & plus ou moins épaiſſes; tandis que quelques-uns en ont de ſi petites, qu'il faut y prêter bien de l'attention pour s'aſſurer de leur exiſtence. Comme je ne me propoſe pas d'entrer dans de grands détails anatomiques, je ne dirai point comment elles ſont attachées à la peau; mais il y en a qui ſont fort adhérentes, pendant que d'au-

tres n'y tiennent preſque pas. Quand on examine les écailles d'un même poiſſon, on remarque que les plus grandes écailles ſont preſque toujours vers le dos près la tête, que celles des côtés ſont d'une grandeur mitoyenne entre celles-là & celles du ventre; car j'appelle *le dos* cette partie ſouvent arrondie, qui eſt vers la ſurface de l'eau quand le poiſſon eſt ſur le ventre & la poitrine; & je nomme *côtés*, les parties larges dont la chair eſt ſoutenue par des arêtes courbes qu'on peut comparer aux côtes des quadrupedes; enfin que les plus petites ſont ſous la gorge, où quelquefois même on ne peut en appercevoir. J'avoue que toutes ces choſes que je donne comme générales, ſouffrent des exceptions.

27. Dans les endroits où ces écailles ſont les plus grandes & les plus ſenſibles, on voit qu'elles ſe recouvrent les unes les autres, comme les ardoiſes ſur un toit. La partie recouverte par celles du deſſus eſt preſque double de celle qui eſt à découvert : c'eſt ce que les couvreurs nomment *le pureau*.

28. On apperçoit à la vue ſimple ſur pluſieurs poiſſons, & encore mieux quand on examine les écailles avec une forte lentille, que la plupart ſont légérement ſtriées dans le ſens de leur longueur, non pas par des lignes qui ſoient paralleles entr'elles, mais qui tendent à un centre commun placé à la partie des écailles qui eſt découverte, & preſque toujours hors de l'écaille, ou au-delà de l'étendue de l'écaille qu'on examine.

29. La peau des poiſſons qui n'ont point d'écailles eſt de différentes couleurs ſuivant les eſpeces. Et quoique les écailles détachées du poiſſon étant interpoſées entre la lumiere & l'œil paraiſſent preſque toujours de la couleur d'un feuillet de corne fort mince, la ſurface extérieure des poiſſons ne laiſſe pas d'offrir des couleurs ſouvent très-belles, & quelquefois ſi vives, qu'au ſortir de l'eau elles le diſputent à l'éclat de l'or, de l'argent, des pierres précieuſes. On peut faire uſage de ces couleurs dans la deſcription des poiſſons; néanmoins la vivacité de ces couleurs diminue, quand les poiſſons ſont morts, lorſqu'ils ſont malades, & il y en a qui ſont ſujettes à varier ſuivant la nature du fond où les poiſſons ſe tiennent; par exemple, on connaît des étangs où les carpes ſont brunes, pendant que dans d'autres elles ſont dorées. En général, ſur les fonds de vaſe, les couleurs ſont plus obſcures que ſur les fonds de ſable pur. On prétend que le froid & le chaud influent ſur la couleur des poiſſons, & effectivement il paraît aſſez ordinairement que dans les climats chauds les poiſſons ont des couleurs plus variées & plus éclatantes que dans ceux qui ſont froids, de même que l'hermine eſt griſe l'été, & très-blanche l'hiver. On aſſure que dans le nord il y a des poiſſons qui ſont d'une autre couleur l'hiver que l'été; dans quelques eſpeces les poiſſons mâles & les femelles ſont de couleurs diffé-

rentes, & ces couleurs ſouffrent des changemens dans le tems du frai. De plus, ſi, comme quelques-uns le penſent, les poiſſons à écailles ſont ſujets à une mue comme les oiſeaux, il pourrait en réſulter encore des changemens de couleur. C'eſt peut-être pour cette raiſon que les très-vieilles carpes deviennent blanches. J'ai vu des poiſſons dorés de la Chine, qui étant malades, avaient perdu tout leur or, & même preſque leur couleur rouge; de plus, les couleurs vives & diſtinctes que certains poiſſons ont au ſortir de l'eau, ſe confondent & prennent une teinte plus ſombre quelque tems après qu'ils ſont morts.

30. J'AI donc été très-embarraſſé de donner une idée juſte de la couleur des poiſſons que j'achetais à la poiſſonnerie, ou encore plus de ceux qu'on m'envoyait des ports. Heureuſement, pluſieurs commiſſaires de la marine qui ont bien voulu s'intéreſſer à mon ouvrage, m'ont fait part de leurs obſervations. Ainſi, quoiqu'en général on doive avoir égard aux couleurs des poiſſons pour les décrire, il ne convient pas de faire attention à des différences peu ſenſibles, puiſqu'on multiplierait beaucoup & fort mal-à-propos le nombre des eſpeces.

31. QUAND je dis que les écailles des poiſſons ſont de différentes couleurs, je ne prétends pas décider que cette couleur réſide toujours dans l'écaille même, je ſais qu'il y en a qui ſont colorées; mais il eſt certain que pluſieurs étant détachées de l'animal, ſont comme un feuillet d'écaille blonde & très tranſparente, au travers de laquelle ſe montrent les couleurs de la peau, qui en deviennent plus brillantes.

32. PRESQUE tous les poiſſons à écailles ont ſur les côtés une ligne tantôt blanche, tantôt brune, plus ou moins large, & plus ou moins apparente, qui s'étend depuis le derriere des ouies juſqu'à l'aileron de la queue, ſuivant une direction plus ou moins courbe ou preſque droite; quelquefois cette raie change de couleur, & même diſparaît peu de tems après que les poiſſons ſont tirés de l'eau. Nous aurons occaſion d'en parler dans la deſcription particuliere de quelques poiſſons, où nous ferons remarquer qu'après que le poiſſon a été gardé, elle devient quelquefois ſaillante.

33. IL y a des poiſſons qui ont des os pointus ou des *épines*, très-piquantes, non-ſeulement au bout des ailerons & nageoires, comme nous le dirons dans la ſuite, mais encore à différens endroits de leur corps, comme au front, au bout du muſeau, aux ouies, ou entre le col & la tête, & à la queue; d'autres en ſont même entiérement recouverts; en ce cas les épines tiennent lieu des écailles, comme entre les quadrupedes les épines des hériſſons tiennent lieu de poils.

34. QUELQUES amphibies ont du poil ainſi que les quadrupedes. Les animaux aquatiques qu'on nomme *cruſtacées*, ſont entiérement couverts

d'une croûte plus ou moins dure, comme l'armadille dans les quadrupedes. Enfin, les coquillages, qu'on nomme *teſtacées*, ſont renfermés dans des boites très-dures.

35. Il ſuit de ce que nous venons de dire, qu'on peut diſtinguer les animaux aquatiques en nus, en écailleux, en épineux, en velus, en cruſtacées, & en teſtacées.

Des ailerons, des nageoires, & des différences qui réſultent de leur nombre, leur poſition, leur étendue, leur forme.

36. Il y a peu de parties ſur les poiſſons, qui ſoient plus apparentes & plus propres à les diſtinguer, que certains appendices ou feuillets, qui s'apperçoivent à différentes parties de leur corps. On les appelle *des ailerons* ou *des nageoires*. En général, ces parties ſont formées de pluſieurs rayons mobiles, joints les uns aux autres par des membranes quelquefois très-minces, d'autres fois plus épaiſſes; les unes ſont douces, d'autres ſont rudes au toucher; elles ſont encore différemment colorées. A l'égard des rayons, ils ſont quelquefois menus, pliants, mous; & d'autres fois ils ſont plus gros, durs, comme oſſeux & même fort piquans; ils ſont auſſi tantôt plus ſerrés, & tantôt plus écartés les uns des autres. Ils ſont articulés par leur baſe avec des arêtes qui ſont implantées dans la chair, & dont nous parlerons dans la ſuite à l'occaſion du ſquélette. Pour ce qui eſt des membranes qui les réuniſſent, elles ſont quelquefois très-minces, & d'autres fois plus épaiſſes; quelques-unes s'étendent juſqu'à l'extrêmité des rayons, & d'autres en laiſſent paraître un bout qui les ſurpaſſe & forme ſouvent un aiguillon. Le nombre, l'étendue, la poſition des ailerons & des nageoires ſervent beaucoup à faire connaître les différentes eſpeces de poiſſons. Lorſque nous parlerons du ſquélette des poiſſons, on verra que la colonne épiniere Z Z, *pl. I, fig.* 1, ſe termine du côté de la queue par quelques os plats *n n*, qui forment un épanouiſſement, & que c'eſt à leur extrêmité que ſont articulés les rayons de l'aileron de la queue M. Ces rayons ont, ſuivant la volonté de l'animal, la liberté de s'écarter ou de ſe rapprocher les uns des autres, comme les bâtons d'un éventail, & ils ſont liés les uns aux autres (comme je l'ai dit) par des membranes qu'on peut comparer au papier de l'éventail.

37. Cet aileron de la queue eſt quelquefois coupé quarrément par le bout; d'autres fois il eſt arrondi, & forme comme une eſpece de palette; d'autres fois encore il eſt fourchu, c'eſt-à-dire, ouvert & diviſé en deux ſur ſa longueur; & ces parties, ſuivant qu'elles ſont plus ou moins écartées, forment entr'elles un angle rentrant plus ou moins ouvert. Ces échan-

crures ſont ſymmétriques dans beaucoup de poiſſons, & à d'autres elles ne le ſont pas ; il y a encore quelques poiſſons où cette échancrure, au lieu d'être angulaire, eſt circulaire ou en croiſſant. Preſque tous les auteurs qui ont traité des poiſſons, ſe ſont attachés à fixer le nombre des rayons qui forment chaque aileron, ou chaque nageoire, & à leur imitation je le ferai aſſez ſouvent ; néanmoins je dois avertir que le nombre de ces rayons varie beaucoup dans les poiſſons de même eſpece. Je l'ai remarqué dans les merlans ; un religieux feuillant, de l'abbaye de Saint-Meſmin, exact obſervateur, a fait la même remarque ſur la morue ; & M. le Roy, commiſſaire de la marine au département de Breſt, qui s'intéreſſe beaucoup à mon ouvrage, a obſervé les mêmes variétés ſur le poiſſon appellé *lieu*. Le nombre des rayons varie quelquefois de ſeize à vingt : mais il faut avouer que les derniers rayons de chaque aileron étant ſouvent très-courts & très-déliés, il eſt difficile de les compter exactement. Quoi qu'il en ſoit, la plupart de ces circonſtances fourniſſent des moyens d'établir des différences propres à caractériſer les eſpeces de poiſſons, puiſque tous les poiſſons à écailles, qui ſont ceux dont nous nous occupons préſentement, ont des ailerons ſur le dos, M, N, O, *pl. I, fig.* 1, & auſſi ſous le ventre R, S. Souvent dans les poiſſons plats l'aileron dorſal s'étend depuis le derriere de la tête juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue ; quelquefois l'aileron ventral s'étend de même preſque d'un bout du corps à l'autre, d'autres fois il ne s'étend pas juſques ſous la gorge, & aſſez ſouvent il eſt accompagné d'un ſecond aileron plus petit.

38. PRESQUE tous les poiſſons ronds à écailles ont un, deux, ou trois ailerons ſur le dos ; & pareillement un ou pluſieurs, depuis l'anus juſqu'à la queue. Ces ailerons ſont de bien des formes & grandeurs différentes ; ils ſont, comme ceux de la queue, formés de rayons, les uns fins & ſouples, les autres durs, roides & même piquans ; il y en a de fort longs, d'autres ſont très-courts. Les ailerons du dos & ceux du ventre ont la liberté de ſe plier ſuivant la volonté de l'animal, la tête vers la queue ; enſorte que, quand ils ſont ainſi couchés, ils ne paraiſſent preſque pas, au lieu qu'ils ſont très-apparens quand le poiſſon les releve ; mais l'unique mouvement d'articulation des rayons eſt ſuivant le plan de l'animal & point ou peu de droite à gauche ; car je n'ai point égard ici aux mouvemens qui dépendent de leur flexibilité. Au reſte, je n'ai garde d'aſſurer qu'il en ſoit ainſi dans toutes ſortes de poiſſons ; je crois même qu'il y a des exceptions ; je le ferai remarquer quand l'occaſion s'en préſentera.

39. OUTRE les ailerons, la plupart des poiſſons ont des nageoires, qui ſont ou près les ouies T, *pl. I, fig.* 1, aſſez ordinairement on les nomme *branchiales*, ou joignant la poitrine V, ou ſous le ventre & aſſez près de

l'anus Q; car la poſition de ces nageoires varie beaucoup dans les différentes eſpeces de poiſſons, & il paraît qu'elles ſont près de la tête aux poiſſons qui ont cette partie groſſe & peſante. Elles ſont tantôt arrondies, tantôt triangulaires, quelquefois fort larges, d'autres fois très-longues & terminées par de longues pointes. Leur organiſation eſt aſſez ſemblable à celle des ailerons: mais ce qui les diſtingue eſſentiellement, c'eſt que le plus grand mouvement des ailerons eſt, comme nous l'avons dit, dans la direction de leur plan; au lieu que les rayons des nageoires ont deux mouvemens très-libres & très-vifs: ils peuvent s'approcher & s'écarter les uns des autres, comme les bâtons d'un éventail; & de plus ils ont tous enſemble un monvement de l'avant à l'arriere, que les poiſſons exercent pour nager. Au reſte, la forme de cette articulation qui équivaut en quelque ſorte au genou, fait que la nageoire a dans certains cas des mouvemens en partie circulaires.

40. Le nombre, la poſition, l'étendue, la forme des ailerons & des nageoires nous ſeront donc fort utiles pour caractériſer les différens poiſſons.

Des mouvemens des poiſſons pour changer de lieu. (*)

41. Ce que nous venons de rapporter au ſujet des nageoires & des ailerons des poiſſons, m'engage à dire quelque choſe des moyens qu'ils emploient pour changer de lieu.

42. Je crois qu'à l'égard des poiſſons ronds, les ailerons du dos & du ventre ne ſervent preſque que pour diriger leur marche. Il eſt ſenſible qu'ils doivent les coucher ſur le dos, quand ils ſont pris en travers par un courant qui, en donnant contre les ailerons, les ferait dériver: au contraire, quand ils ſuivent le courant, ou quand ils vont directement contre ſa direction, ou encore quand ils nagent dans une eau dormante, les ailerons déployés doivent les maintenir dans leur route ſans oppoſer beaucoup de réſiſtance, à cauſe qu'ils ſont fort minces; étant déployés, ils augmentent la largeur du poiſſon, ce qui peut être utile lorſqu'ils donnent des coups de queue pour aller fort vite; ils peuvent, quand les poiſſons ſont tranquilles ou qu'ils ne font que de petits mouvemens, les maintenir étant déployés, le dos en-haut, le ventre en-bas, & les empêcher de *rouler*, pour employer un terme de marine. Cependant ayant coupé à une petite perche l'aileron du dos & celui du ventre, lorſque je la touchais avec une baguette, elle traverſait fort vite le baſſin, comme ſi elle avait eu ſes ailerons; j'aurais deſiré la

(*) On fera bien de conſulter ſur cela *Borelli*, qui a traité cette matiere à fond.

voir nager doucement, pour mieux obſerver la manœuvre de ſes ailerons & de ſes nageoires.

43. QUAND les poiſſons veulent ſe ſervir de leurs nageoires pour faire de petits mouvemens, ils rapprochent les unes des autres les nervures ou rayons de la nageoire; & étant ainſi ployée, ils la portent vers la tête; enſuite ils écartent ces rayons, & en portant la nageoire ainſi ouverte du côté de la queue, elle fait avancer le poiſſon. Il eſt ſenſible qu'en changeant ainſi la ſituation des nageoires, ſoit celle de la droite, ſoit celle de la gauche, ils peuvent beaucoup varier leurs mouvemens, à quoi peuvent encore contribuer les ailerons lorſqu'ils plient leurs corps; l'aileron de la queue faiſant alors l'office d'un gouvernail, les nageoires étant étendues & ſans mouvement, peuvent les entretenir le ventre en-bas & le dos en-haut; car quand ils ſont morts, ils ſont toujours ſur un des côtés: d'où l'on peut conclure qu'il leur faut un moyen pour s'entretenir verticalement, mais ces nageoires ſont trop ſouples & trop petites pour imprimer aux poiſſons de grands mouvemens. Quand ils veulent nager fort vite, ils contournent avec vivacité leur corps, ils déploient l'aileron de la queue; & auſſi ceux du dos & du ventre, & par des ſecouſſes répétées & précipitées vers les côtés, ils avancent avec beaucoup de viteſſe. Pour reconnaître l'effet des ailerons & des nageoires, j'ai coupé à quelques poiſſons, tantôt l'aileron du dos, tantôt auſſi celui du ventre, d'autres fois les nageoires, ſeulement d'un côté, ou celles des deux côtés; mais ces poiſſons ſe tenant conſtamment ſur le fond, ainſi que ceux que je n'avais point mutilés, je n'ai pu rien appercevoir de déciſif: ſi je les touchais avec une baguette, ils donnaient un coup de queue & ſe rendaient avec viteſſe à l'autre extrémité du baſſin; d'où on peut conclure que leurs grands mouvemens ſont indépendans des nageoires. Ce que j'ai avancé ſur le mouvement des nageoires, eſt fondé ſur les obſervations que j'ai faites, en conſidérant avec attention des carpes qui nageaient dans un baſſin pour prendre des morceaux de pain que je leur jetais. Je me propoſe de faire de nouvelles tentatives, pour bien connaître l'effet des nageoires; ſi elles me réuſſiſſent, j'aurai occaſion d'en faire uſage dans la ſuite.

Des barbes ou filets cartilagineux des poiſſons.

44. ASSURÉMENT la grandeur, la forme & la poſition, tant des nageoires que des ailerons, ſont d'un grand ſecours pour diſtinguer les unes des autres les différentes eſpeces de poiſſons; à quoi on peut joindre que pluſieurs poiſſons ont des filets cartilagineux ou charnus, en différens nombres, ſoit au menton Y, *pl. I, fig.* 2, ſoit auprès de la bouche, ou auprès des

des yeux, ou ſous la gorge, ou ailleurs. On leur donne aſſez improprement le nom de *barbes* ou *barbillons*; (3) ces appendices cartilagineux ſont plus ou moins ſolides; des vaiſſeaux ſanguins ſe diſtribuent dans la membrane qui les recouvre. La carpe en a deux, le barbeau quatre, la morue un, & certains poiſſons en ont un nombre plus conſidérable. Quelques auteurs ont prétendu que ces appendices imitaient des vers qui attiraient de petits poiſſons, dont les poiſſons barbus faiſaient curée; mais au vrai, on ignore quelle eſt leur utilité: cependant on ne doit pas omettre d'en parler dans la deſcription des poiſſons.

Des pieds des poiſſons.

45. QUELQUES auteurs font mention des pieds & des bras des poiſſons. Ces noms ne conviennent ni aux ailerons ni aux nageoires; ainſi il eſt exactement vrai de dire que les poiſſons proprement dits n'en ont point. Mais nous parlerons d'amphibies; les uns ont du côté de la tête de fortes nageoires qui leur ſervent dans certains cas à ſe tirer à terre, d'autres ont à cet endroit de vrais bras, ou des parties qui en tiennent lieu, ainſi que des mains & des pieds. Ils nagent très-bien dans l'eau, & ſe trainent à terre avec leurs nageoires, leurs bras, ou même de grandes dents crochues qu'ils enfoncent dans la terre ou entre les rochers.

46. A l'égard des animaux qu'on nomme *cruſtacées*, ils ont des jambes en quantité, & pluſieurs en ont à l'avant deux plus fortes & plus longues que les autres, qui étant terminées par de fortes ſerres, leurs ſervent de bras & de mains: ces poiſſons marchent au fond de l'eau.

47. MAIS outre cela, les homards, les écreviſſes, &c. ont une queue large, formée d'articulations, qui, en ſe repliant avec viteſſe, fait l'office d'une nageoire, au moyen de laquelle ils ſe meuvent très-vite à reculons pour gagner leur trou.

48. LES ſeches & les autres animaux aquatiques de même genre qui n'ont point de ſang, ont à l'avant des appendices & des filets cartilagineux capables de ſe contracter, au moyen deſquels ils s'attachent fortement à leur proie. Ainſi on peut les regarder comme des bras, quoiqu'ils n'aient ni os ni articulations.

49. ENTRE les teſtacées ou les coquillages, pluſieurs reſtent conſtamment

(2) Ces appendices ne ſe trouvant que dans certaines eſpeces de poiſſons, n'entrent pas eſſentiellement dans leur deſcription générale. Les ichthyologiſtes en diſtinguent de quatre ſortes, qu'ils nomment *barbes*, *pinnules*, *bouclier* & *aiguillons*. Ils varient dans leur forme & leur nombre.

à la même place, d'autres ſe traînent avec leur coquille, comme les limaçons terreſtres, & d'autres marchent ſur leurs opercules qui leur ſervent de chauſſure.

50. Il y a encore des poiſſons qui, étant pourvus de deux grandes nageoires ſituées ſur les côtés, peuvent les étendre & ſe ſoutenir en l'air un court eſpace de tems, ſe ſervant de ces nageoires comme les oiſeaux de leurs ailes.

51. Je ne parle de ces choſes que ſuperficiellement, & par anticipation; car je me propoſe d'entrer dans de plus grands détails, quand il s'agira des eſpeces particulieres; mais le peu que je viens de dire, ſuffit pour faire appercevoir qu'on doit en faire uſage pour décrire les poiſſons & les faire connaître.

52. La forme extérieure des poiſſons examinée plus particuliérement que nous ne l'avons fait, nous offre encore bien d'autres circonſtances qui méritent d'entrer dans leur deſcription.

De la tête des poiſſons, & des parties qui en dépendent.

53. Il y a des poiſſons qui ont de fort groſſes têtes proportionnellement à leur corps. Mais il y en a entr'autres dans le genre des cruſtacées, qui en ont de ſi petites, que quelques auteurs ont cru qu'ils n'en avaient point. C'eſt une erreur dont on eſt revenu.

54. Dans beaucoup de poiſſons à écailles, la tête diminuant uniformément & proportionnellement au corps, elle forme avec lui comme une eſpece de coin. A d'autres, l'extrêmité groſſiſſant forme un grouin; ou bien diminuant beaucoup de groſſeur, elle offre comme une eſpece de muſeau, ou même un bec qui eſt tantôt fort long & d'autres fois très-court; les uns ont une large bouche garnie de dents plus ou moins grandes, pendant que quelques-uns n'en ont point; d'autres ont la bouche fort petite relativement à la groſſeur de leur corps; la mâchoire ſupérieure eſt quelquefois plus longue que l'inférieure; à d'autres c'eſt le contraire, & il n'eſt pas ordinaire que les deux mâchoires ſoient égales.

55. Plusieurs poiſſons ont en dedans de la bouche une membrane qui ſe replie & ne paraît point quand la bouche eſt fermée; elle ſe replie dans une rainure & forme comme une eſpece de gencive qu'il ne faut pas confondre avec les vraies gencives. Le poiſſon peut ouvrir la bouche ſans étendre cette membrane; mais elle eſt capable d'une grande extenſion, & elle fait, quand la bouche eſt ouverte, comme une eſpece de bourſe X, *Pl. I, fig.* 2, qui enveloppe leur proie. Cette membrane que n'ont pas tous les poiſſons, offre beaucoup de variétés dont l'énumération ne peut

être placée ici : d'ailleurs, pour en parler avec beaucoup de préciſion, il faudrait être à portée de voir les poiſſons en vie, & dans différentes poſitions ; car quand on eſſaie de la développer avec le doigt, on lui fait prendre des formes qu'elle n'a pas naturellement.

56. Nous aurions de quoi nous étendre beaucoup, ſi nous voulions parler ici de la poſition de la tête dans tous les différens poiſſons. Celles des raies, des lamproies, des cruſtacées, exigeraient des diſcuſſions particulieres ; mais pour abréger, je me bornerai à dire que pour les poiſſons proprement dits, & à écailles, elle s'étend depuis l'extrèmité du muſeau *a*, *pl. I*, *fig. 2*, juſqu'au derriere de l'opercule des ouies *b*. On regarde cette partie comme la tête, quoiqu'aſſez ſouvent elle contienne une partie des organes qui appartiennent à la poitrine.

Des organes de la vue, de l'ouie & de l'odorat des poiſſons.

57. Les yeux ſont pour l'ordinaire ronds, tantôt plus grands, tantôt plus petits, & plus ou moins enfoncés dans les orbites ; ils ſont auſſi différemment placés, tantôt plus près du muſeau, d'autres fois plus rapprochés des ouies : aux uns ils ſont plus élevés du côté de crâne, ou plus rapprochés de l'ouverture de la bouche. Leur couleur varie encore beaucoup, & il y en a de très-brillans. Ils ne ſont point recouverts par des paupieres, mais pluſieurs le ſont par une membrane plus ou moins mince & tranſparente. (3) En général, la ſurface extérieure des yeux des poiſſons eſt preſque plate, ou moins convexe que celle des animaux terreſtres ; cependant leur cryſtallin eſt preſque ſphérique, & par la cuiſſon il devient fort dur.

58. Pour ce qui eſt des détails anatomiques, je crois devoir renvoyer les lecteurs aux ouvrages qui en ont traité expreſſément, & particuliérement aux mémoires de l'académie, où l'on trouvera une expoſition anatomique de pluſieurs yeux de poiſſons, faite par feu M. Petit le médecin ; & en général ſur l'anatomie des poiſſons, aux célebres du Verney, Camper, Geoffroy, Needham, &c.

59. On apperçoit ſur le muſeau & en avant des yeux, des trous qu'on nomme *narines*, parce qu'ils ſervent à l'organe de l'odorat.

60. Ce qu'on appelle *ouies* dans les poiſſons, n'eſt point l'organe auditif ; on a même mis en queſtion s'ils en étaient pourvus. M. l'abbé Nollet a fait ſur cela des expériences ; mais M. Geoffroy, docteur régent de la faculté de Paris, & M. Camper, ont donné des mémoires très-intéreſſans

(3) Cette membrane eſt tantôt entiere & tantôt demi circulaire ou annulaire, percée d'un trou au milieu, pour que les rayons de lumiere puiſſent paſſer plus librement.

ſur cet organe, qui pour l'ordinaire ne paroit point au-dehors, & eſt couvert d'une membrane aſsez mince pour ne pas intercepter les ſons.

61. CEUX qui regardaient les poiſſons comme ſourds, en ont jugé ainſi, parce qu'ils ne leur appercevaient point d'oreilles; de plus, ils ont penſé que l'eau n'était point un milieu capable de tranſmettre les ſons, & effectivement on ſait que par les tems de brume & de brouillard le ſon ne s'entend point de loin. Pour prouver que les poiſſons entendaient, on a dit qu'ils venaient au ſon d'une cloche pour prendre leurs repas; mais je ne vois pas que ceux qui ont fait cette expérience, aient pris toutes les précautions convenables pour s'aſſurer que les poiſſons n'étaient pas conduits par la vue vers la cloche.

62. L'EXPÉRIENCE de M. l'abbé Nollet, & les diſſections de MM. Geoffroy & Camper, prouvent inconteſtablement que les poiſſons entendent; mais probablement ils n'ont pas l'ouie fine. (4)

ARTICLE III.

Deſcription des poiſſons par leurs parties intérieures.

63. APRÈS avoir indiqué les marques extérieures qui peuvent ſervir à caractériſer les poiſſons, on exigera peut-être que je pénetre dans leur intérieur, & que j'en donne l'anatomie : mais aſsurément il ne convient pas d'avoir recours à la diſsection & à la poſition des viſceres pour caractériſer les poiſsons. Néanmoins j'avoue qu'il ſerait intéreſsant pour les phyſiciens de donner une anatomie exacte & bien détaillée de tous les poiſſons dont je parlerai. Mais comme les viſceres de preſque tous les poiſſons ſe reſsemblent à beaucoup d'égards, il en réſulterait des répétitions qui paraîtraient ennuyeuſes à beaucoup de lecteurs. Ces réflexions m'ont fait prendre le parti de me reſtreindre à ne donner qu'une idée générale, & pour ainſi dire groſſiere, de l'anatomie des poiſſons, me bornant à ce qu'il en faut pour mettre mes lecteurs en état de mieux concevoir les deſcriptions que je donnerai des poiſſons dont je me propoſe de parler. Ceux qui deſireront de plus grands détails, pourront conſulter les auteurs.

(4) Quelque déciſives que paraiſſent à notre auteur les expériences des phyſiciens célebres dont il parle, il reſtera toujours quelques doutes ſur cette matiere, juſqu'à ce que l'on ait découvert dans les poiſſons un organe auditif qui reſſemble au nôtre. Pline rapporte que les poiſſons conſervés dans des viviers à Bayer, accouraient lorſqu'on les appellait par leur nom. On ſait que les pêcheurs qui veulent les ſurprendre, gardent le ſilence, & font le moins de bruit qu'ils peuvent. On a cependant lieu de s'aſſurer que l'eau ne mettrait point d'obſtacle à la tranſmiſſion des ſons.

qui ont traité expreſſément de l'anatomie des poiſſons, tels que Willughby, Goüan, &c. & pour les détails particuliers à quelques organes, par exemple, ſur les yeux, M. Petit, le médecin; ſur l'ouie, M. Geoffroy, docteur de la faculté de médecine de Paris, ainſi que M. du Verney, de l'académie des ſciences de Paris, & le célebre M. Camper, profeſſeur de médecine à Groningue; ſur d'autres objets, Borelli, &c. Je ne m'interdis cependant pas de rapporter certains détails anatomiques, lorſqu'ils me paraîtront offrir des choſes ſingulieres ou utiles. Ayant prévenu que je ne me propoſe que de donner une eſquiſſe de l'anatomie des poiſſons, j'entre en matiere.

De la chair des poiſſons.

64. La chair des poiſſons, comme celle des autres animaux, eſt formée par leurs muſcles. Il eſt certain que la chair des différens poiſſons a des qualités particulieres, aſſez ſenſibles pour qu'un homme qui a le goût fin, puiſſe les diſtinguer en les mangeant; aux uns, elle eſt molle & glaireuſe; à d'autres, délicate, ou ferme, ou caſſante, pendant que quelques-uns l'ont coriace.

65. De même à l'égard du goût, la chair de certains poiſſons eſt fade & déplaiſante; d'autres ont un goût relevé & appétiſſant: l'odeur de quelques-uns eſt fort déplaiſante.

66. La chair de quelques poiſſons eſt d'un tiſſu continu; à d'autres elle ſe diviſe par feuillets.

67. Quoique nous ne puiſſions pas établir des caracteres diſtinctifs entre les poiſſons par les différentes qualités de leur chair, nous ne négligerons pas d'en faire mention, parce qu'elles peuvent ſervir à faire diſtinguer les poiſſons ſur les tables, & que ces connaiſſances tiennent à leurs uſages.

68. Nous pourrions nous étendre encore beaucoup ſur la direction de leurs muſcles, celle de leurs fibres & leurs attaches, lorſqu'ils ſe contractent pour opérer différens mouvemens; mais cela nous menerait trop loin, & nous voulons abréger.

69. Il eſt ſenſible qu'il faut beaucoup de muſcles pour mouvoir les ailerons & les nageoires, les mâchoires, les opercules des ouies & les branchies, & ſur-tout par les grands mouvemens que les poiſſons donnent à leur queue. C'eſt probablement pour opérer ces mouvemens, qu'il y a depuis le derriere des ouies juſqu'à la queue deux ſuites de muſcles qui ſe touchent vers le milieu de l'épaiſſeur du poiſſon, & c'eſt ſur cette rencontre qu'eſt la ligne longitudinale dont nous avons parlé; nous aurons dans la ſuite occaſion de les repréſenter.

Digitized by Google

Du ſquélette des poiſſons ronds.

70. Aux poiſſons, comme aux autres animaux, les parties molles dont le contour eſt repréſenté *fig.* 1, *pl. I*, par une ligne ponctuée, ſont ſoutenues par des os ou des parties qui en tiennent lieu.

71. Il y a des poiſſons qui ont leurs os auſſi durs que ceux des quadrupedes; d'autres, au lieu d'os, n'ont que des cartilages. Le ſquélette de la plupart des poiſſons proprement dits eſt formé d'arêtes, qui à l'égard de leur dureté, tiennent le milieu entre les os & les cartilages: ce qui fait qu'on diſtingue quelquefois, comme je l'ai dit, les poiſſons en *cartilagineux* & *à arêtes*. Entre ceux-ci les uns ont des arêtes dures & piquantes, qui incommodent beaucoup ceux qui les mangent, pendant que d'autres les ont ſi fines & ſi molles, que quand on en a ôté les principales, les autres ſe mangent avec la chair ſans en être incommodé.

Des os de la tête.

72. Le ſquélette de la tête des poiſſons eſt formé par des os du crâne, R, *pl. I*, *fig.* 1, qui ont des formes très-différentes, ſuivant les différentes eſpeces de poiſſons. On y apperçoit les foſſes orbitaires S, qui ſont plus ou moins grandes & différemment placées, les cavités pour l'organe de l'ouie & celui de l'odorat. On voit encore les mâchoires ſupérieure & inférieure T, V, qui ſouvent ne ſont pas d'une même longueur: tantôt c'eſt la mâchoire ſupérieure & ſouvent inférieure, qui excede l'autre. Communément c'eſt la mâchoire inférieure qui eſt mobile; quelquefois la ſupérieure l'eſt auſſi.

Des dents.

73. Quelques poiſſons n'ont point de dents, ou n'en ont qu'auprès de l'orifice de l'eſtomac; mais la plupart en ſont pourvus. Ces dents different beaucoup les unes des autres par leur grandeur, leur poſition, leur nombre & leur forme. On en voit qui les ont plates & comme triangulaires, quelquefois liſſes par les bords, d'autres fois dentelées. (5)

(5) On ne peut obſerver, ſans éprouver quelqu'étonnement, la variété extraordinaire qui a lieu dans les différentes eſpeces de poiſſons, quant à cette partie ſi eſſentielle à leur exiſtence; & cette variété embraſſe la poſition des dents, leur figure, leur proportion, leur nombre & leur mouvement. Il eſt naturel d'en conclure que comme les poiſſons ſe nourriſſent de pluſieurs productions très-différentes les unes des autres, chaque eſpece a reçu du ſage Créateur des dents appropriées à ſa nourriture particuliere.

74. Quelques-uns ont des défenſes ou de grandes dents pointues qui ſortent au-dehors de la bouche. Il y en a qui ont ſur le devant des dents inciſives, & dans l'intérieur des molaires, qui ont aſſez de force pour broyer des coquilles. D'autres ont un ou pluſieurs rangs de dents droites, pointues & rangées comme les dents d'un peigne, *pl. I, fig.* 3. La plupart ont leurs dents en forme de crochet, la pointe étant tournée vers le goſier, & ſouvent il y en a plus d'un rang, au moyen deſquels ils ſaiſiſſent leur proie qu'ils avalent ſans la mâcher. Une partie des dents qui tiennent aux mâchoires, ſont fermes dans leurs alvéoles, d'autres ſont mobiles ou branlantes. Outre les dents qui garniſſent la circonférence des mâchoires, il y a des poiſſons qui en ont d'attachées à des oſſelets ou des cartilages, *pl. I, fig.* 3, qui ſont à différens endroits de l'intérieur de la bouche, à la langue, & juſqu'au fond du goſier, particuliérement aux os du palais ou aux branchies; celles qui ſont déliées, forment ſur ces os comme des eſpeces de broſſes ou des aſpérités, L, L, K, K, *pl. I, fig.* 3.

75. Je ferai remarquer à cette occaſion que, ſi l'on excepte un petit nombre de poiſſons, les uns qui vivent de coquillages, les autres qui, ſuivant quelques pêcheurs, paiſſent le jeune varec, les dents du plus grand nombre qui vivent de poiſſons, ne ſont pas deſtinées à triturer les alimens, mais à ſaiſir fortement leur proie qu'ils avalent peu à peu, & qu'on trouve en entier dans leur eſtomac. Nous aurons occaſion d'en rapporter plus d'un exemple. (*)

Des levres des poiſſons.

76. La plupart des poiſſons n'ont point, exactement parlant, de levres; quelques-uns en ont, & ſi ceux-ci n'ont de dents qu'au fond de la bouche près de l'eſtomac, ils prennent leur nourriture par une eſpece de ſuccion.

77. Pluſieurs ont la bouche bordée d'une membrane qui, en ſe repliant quand la bouche eſt fermée, forme une eſpece de levre.

Des organes de la reſpiration des poiſſons.

78. On appelle improprement les *ouies* des poiſſons, des organes qui leur tiennent lieu de poumons; ils ſont formés de parties dures & auſſi de parties molles & organiſées. Nous allons eſſayer d'en tracer une idée ſuperficielle; mais comme les détails nous meneraient trop loin, je renvoie

(*) On trouve des détails très-intéreſſans dans un ouvrage auquel travaille M. Tenon, de l'académie royale des ſciences.

aux ſavans phyſiciens qui ont fait des recherches expreſſes ſur cette partie des poiſſons, du Verney, Rondelet, Needham, &c.

Des ouies des poiſſons.

79. Les ouies de la plupart des poiſſons à écailles ſont recouvertes par ce qu'on nomme les *opercules*, X, *pl. I*, *fig.* 1. Quelques poiſſons mous n'ont point d'opercules, & leurs ouies ſont à découvert. Quoi qu'il en ſoit, les opercules ſont formés de lames ou feuillets, tantôt fermes & oſſeux, tantôt flexibles & auſſi quelquefois mous; ils ſont placés des deux côtés de la tête, derriere les articulations des mâcheoires.

80. Ceux qui ſont durs, ſont preſque toujours formés de pluſieurs lames oſſeuſes; quelques opercules ſont couverts d'écailles, d'autres le ſont ſeulement d'une peau très-adhérente à la partie ſolide, & cette peau eſt ou unie, ou rude au toucher. Quelques opercules ſont couverts d'une ſubſtance charnue plus ou moins délicate; & à ceux-là, les bords ſont preſque toujours garnis d'appendices charnus.

81. Le contour des opercules forme quelquefois une courbe aſſez réguliere, d'autres fois il eſt découpé en dents de ſcie, où il forme des angles ſaillans & pointus; de ſorte qu'à quelques poiſſons la partie poſtérieure ſe termine par une longue pointe, & à d'autres cette partie eſt garnie de quelques épines.

82. Il y a des opercules fort grands, d'autres très-petits, quelques-uns ne recouvrent les ouies qu'en partie: à tous, les bords poſtérieurs ont la liberté de s'écarter du corps, mais plus aux uns qu'aux autres; ces mouvemens alternatifs ſont produits par des muſcles, les uns deſtinés à les écarter du corps, les autres à les en rapprocher.

83. On trouve ſous les opercules ce qu'on appelle la *membrane* des *ouies* ou *branchiale*; cette membrane recouvre, lie & ſoutient des eſpeces de côtes qui ont quelque reſſemblance aux rayons des nageoires, d'autant que la membrane des ouies a la faculté de ſe contracter & de s'étendre, même juſqu'à excéder les opercules quand ils s'écartent du corps; mais quand ils s'en approchent, cette membrane ſe plie deſſous ou aux bords, comme le papier d'un éventail. Les nervures qui ſoutiennent cette membrane ſont d'inégale longueur. Elles ſont courbes & applaties, ce qui leur donne la forme de la lame d'une faux. Le nombre de ces nervures varie beaucoup; il y en a quelquefois fort peu, & d'autres fois elles ſont en aſſez grand nombre (6).

(6) Ces nervures que l'on nomme auſſi *rayons*, ſont pliantes, ſimples, ſans épines, rangées parallélement & avec ſymmétrie, de maniere qu'elles vont en augmentant depuis le ſommet de la tête juſqu'à la derniere au bas.

84.

84. Sous les opercules & leurs membranes, on découvre une ouverture ou un canal, ou ſi l'on veut, une chambre qui communique dans la bouche. Ce canal qui eſt preſque toujours placé contre le corps à la partie poſtérieure & latérale de la tête, contient les branchies ; ce ſont véritablement les poumons des poiſſons qui aſpirent l'eau, ou au moins ces branchies font la fonction des poumons (6). Chaque branchie eſt formée d'un ou d'eux feuillets oſſeux, un peu arqués ſur leur plan *n*, *pl. I*, *fig.* 5, & qu'on peut d'autant plus comparer à une côte, qu'ils ont un mouvement ſur leurs deux extrémités qui ſont articulées par le bout répondant à la gorge avec pluſieurs petits os qu'on peut comparer au ſternum, & par l'autre extrêmité avec des oſſelets qui s'articulent eux-mêmes avec la baſe du crâne, où elles ont un mouvement comme de charniere.

85. Un grand nombre de muſcles ſont employés à faire mouvoir ces eſpeces de côtes, les uns pour les relever, les autres pour les abaiſſer, quelques-uns pour augmenter leur courbure, & il y en a auſſi qui agiſſent ſur les oſſelets que nous regardons comme le ſternum ; car toutes ces parties ont un mouvement de contraction & de dilatation proportionnellement plus conſidérable que celui des côtes des animaux qui reſpirent l'air.

86. Ces lames oſſeuſes que nous comparons aux côtes & qui font une partie de ce qu'on appelle les *branchies* ; ces lames, dis-je, ſont courbes ſur leur plan. Or, la face concave eſt plane ; mais la face convexe eſt creuſée à ſon milieu d'une rainure qui s'étend d'un bout à l'autre, comme on le voit en *n*, *fig.* 5, *pl. I.* Cette côte qui eſt flexible, eſt recouverte par une membrane cartilagineuſe, qui aux deux bords de ce feuillet oſſeux eſt garnie de dents ou petits feuillets aſſez fermes, quelquefois durs : on les voit en *m*, *fig.* 5. Ces branchies forment par leur face concave, comme la voûte du palais des poiſſons ; & quelquefois les éminences cartilagineuſes P, *fig.* 9, étant dures, font l'office de dents.

87. Nous avons dit que la partie convexe de ces feuillets oſſeux ou de ces côtes eſt creuſée d'un ſillon. Il y paſſe un tronc d'artere qui fournit une infinité de vaiſſeaux ſanguins aux franges dont nous allons parler ; car c'eſt de ce ſillon qu'on voit en *n*, que s'éleve une vraie frange O, *fig.* 9, qui au milieu de ſa hauteur ſe diviſe ordinairement en deux, comme on le voit en *p*, *fig.* 10. Ainſi à cette *figure*, *q* eſt la coupe tranſverſale d'une côte oſſeuſe, ſillonnée, couverte de ſa membrane cartilagineuſe ; *r r* ſont les appendices ou feuillets cartilagineux qui forment aux bords de la face concave de la côte, des feuillets ou des eſpeces de

(7) On peut donc conſidérer la membrane & l'opercule dont il eſt ici parlé, comme une ſoupape à deux lames, qui s'éleve ou s'abaiſſe à la volonté de l'animal.

dents; enfin P eſt la bifurcation de la frange O, *fig.* 9, qui eſt entiérement ou preſqu'entiérement formée par des artérioles partant du tronc artériel qui ſuit la nervure *n*, *fig.* 5.

88. QUATRE, cinq ou ſix de ces branchies, plus ou moins, ſont couchées les unes ſur les autres ſans avoir d'adhérence entr'elles, étant ſeulement liées çà & là par des eſpeces de brides. Les parties que nous venons de décrire, ſont ce qu'on nomme les *branchies*, qui ſont, comme nous l'avons déjà annoncé, les poumons, ou les organes de la reſpiration des poiſſons qui ne reſpirent point l'air.

89. POUR donner une idée de cette opération, il faut dire un mot de la reſpiration des animaux qui ont des poumons.

Digreſſion ſur la reſpiration des animaux.

90. LE ſang eſt porté & diſtribué dans toutes les parties du corps par les arteres, & il eſt rapporté par les veines au lieu d'où il étoit parti; c'eſt ce qu'on appelle à très-juſte titre *la circulation.* Mais on remarque que le ſang que les arteres diſtribuent eſt fluide, brillant, & écumeux; au lieu que celui que les veines rapportent eſt moins fluide & a une couleur obſcure: d'où il ſuit que le ſang qui a parcouru toute l'habitude du corps d'un animal, a beſoin d'éprouver une réparation. A l'égard des animaux qui reſpirent l'air, il l'acquiert en paſſant dans les poumons; & pour ceux qui reſpirent l'eau, dans les ouies.

91. DANS l'homme, les quadrupedes, les oiſeaux, en un mot dans les animaux qui reſpirent l'air, le ſang eſt porté dans le poumon par l'artere pulmonaire qui ſe diviſe en une multitude inconcevable de ramifications d'une fineſſe extrême. Le ſang eſt donc diſtribué dans toutes les parties du poumon, étant réduit en une infinité de filets qui préſentent beaucoup de ſuperficie. D'un autre côté, l'air qui eſt aſpiré paſſe par la trachée artere dans la ſubſtance du poumon formé d'une innombrable quantité de véſicules qui ſe rempliſſent de cet air inſpiré, & ſe gonflent.

92. IL faut concevoir que le ſang contenu dans les artérioles, ainſi que l'air qui eſt dans les véſicules, ſe trouvent extrêmement diviſés dans la ſubſtance de ce viſcere; & de quelque façon que cela ſe faſſe, le ſang qui ſort des poumons eſt vermeil & très-fluide, fort différent de ce qu'il était en y entrant.

93. MAIS comment s'opere ce changement? C'eſt ſur quoi les anatomiſtes ne ſont point d'accord. Les uns ont penſé qu'il s'introduiſoit de l'air dans le ſang au travers des tuniques des vaiſſeaux & des membranes qui forment les véſicules du poumon. Si l'on a fait des expériences

qui ſemblent établir que les tuniques artérielles ne peuvent être traverſées par l'air, on a répondu qu'il pourrait y avoir dans l'air groſſier que nous reſpirons, un air aſsez ſubtil pour pénétrer ces membranes; c'eſt là, à la vérité, une pure ſuppoſition, mais qui ne contient rien d'impoſſible. D'autres ont ſoutenu que l'air qui entre frais dans les véſicules du poumon, ſe raréfie par la chaleur de ce viſcere, & qu'en ſe dilatant il preſſe les artérioles, comprime le ſang qui y eſt contenu, l'agite, mèle les unes avec les autres les différentes ſubſtances qui compoſent le ſang, & lui rend ſa fluidité. On pourrait, en faveur de ce ſentiment, faire remarquer que l'air chaud & celui qui a perdu ſon élaſticité n'eſt pas propre à la reſpiration; on ſait que, ſi l'on renferme un animal qui reſpire l'air dans un vaſe exactement fermé, il prend d'abord de grandes inſpirations, & enfin il meurt. M. Hales a prouvé que la reſpiration des animaux détruit l'élaſticité de l'air, & que l'air une fois reſpiré n'était plus propre à opérer ſur le ſang la réparation qui doit réſulter de la reſpiration. Mais je n'entreprendrai point pour le préſent de traiter cette queſtion qui partage les anatomiſtes; j'éviterai même de la diſcuter, & de rapporter les obſervations & les expériences qui pourraient conduire à ſa ſolution; je ne pourrais le faire ſans ſortir des bornes que je me ſuis preſcrites. Laiſsant donc à part la cauſe, je m'en tiendrai au fait, qui eſt que le ſang éprouve dans les poumons une réparation ſans laquelle la circulation ne pourrait pas ſubſiſter long-tems.

94. Je paſſe aux poiſſons qui aſpirent l'eau. L'organe qu'on appelle leurs *ouies*, eſt formé, comme je l'ai dit, d'un grand nombre de lames, de filets, de franges, & d'une immenſe quantité d'artérioles, qui ſont des ramifications d'une artere qui vient du cœur. Ainſi voilà le ſang prodigieuſement diviſé dans les ouies des poiſſons, comme il l'eſt dans les poumons des animaux terreſtres. A l'égard de l'eau qui eſt aſpirée, comme elle s'introduit dans les branchies dont nous avons donné une deſcription ſuperficielle, elle eſt auſſi extrêmement diviſée en s'introduiſant entre le nombre prodigieux d'intervalles très-étroits, que forment tout l'appareil d'organes dont les branchies ſont compoſées.

95. L'eau que les poiſſons aſpirent par la bouche baigne donc toutes les branchies; elle y acquiert beaucoup de ſurface, & après y avoir été retenue quelques inſtans, l'opercule des ouies ſe ſouleve, la membrane de l'opercule ſe dilate, les branchies ſe rapprochent les unes des autres, & l'opercule ſe rabattant proche du corps, l'eau qui avait été aſpirée ſort en forme de nappe, & le ſang ayant acquis la même réparation que celui des animaux terreſtres dans les poumons, eſt en état d'être diſtribué dans toute l'habitude du corps des poiſſons. C'eſt donc avec raiſon qu'on

regarde les ouies des poiſſons comme leur poumon : la diſpoſition de ces organes eſt différente de celle des animaux terreſtres, ainſi que la nature du fluide aſpiré ; mais dans les ouies comme dans les poumons, le ſang eſt très-diviſé, & l'eau dans les ouies l'eſt auſſi, ainſi que l'air dans les poumons. Au bout de quelques inſtans la portion d'eau qui a été aſpirée par les poiſſons ſort des branchies par-deſſous les opercules des ouies, & aux animaux terreſtres l'air s'échappe par le même canal qui a ſervi à l'introduire dans le poumon. Voilà des différences ; mais l'effet ſur la maſſe du ſang eſt le même, puiſqu'en acquérant une fluidité qui lui manquait, il peut circuler avec facilité dans toutes les parties des poiſſons. Aſſurément cette méchanique eſt admirable (8). Ajoutons, pour établir encore mieux la comparaiſon que nous venons de faire entre les effets de l'air dans les poumons des animaux terreſtres, & celui de l'eau dans les ouies des poiſſons, qu'un poiſſon vivra long-tems dans un vaſe rempli d'eau, ſi on le tient ouvert par en-haut ; mais qu'il périra bientôt, ſi le vaſe étant fermé n'a pas de communication avec l'air. Eſt-ce parce que l'air contenu dans l'eau perd ſon élaſticité ? Eſt-ce pour quelqu'autre cauſe ? Je l'ignore ; mais il eſt certain que les poiſſons ne meurent pas quand ils ſont dans une maſſe d'eau qui étant couverte de glace, n'a point de communication avec l'air ; c'eſt ce qu'on obſerve dans les étangs où il reſte cinq, ſix ou huit pieds d'eau : cependant il eſt vrai que, ſi l'on caſſe la glace à un endroit, les poiſſons s'y rendent en quantité (9).

96. QUELQUES phyſiciens ont penſé que l'eau éprouvait dans les ouies une compreſſion qui en exprimait l'air, & que cet air paſſait dans le ſang : ce ſentiment ne me paraît point probable ; mais je m'abſtiendrai de le diſcuter, il ſuffit de ſavoir que le ſang contenu dans les artérioles des ouies paſſe par la voie de la circulation dans des vaiſſeaux plus gros ; que ces troncs de vaiſſeaux ſe diviſent & ſe ſubdiviſent pour ſe diſtribuer & porter le ſang à toutes les parties du corps, d'où il revient au cœur par d'autres vaiſſeaux.

(8) Plus on obſerve cette opération de la nature dans ſes détails, & plus on y découvre de merveilles. Lors de l'inſpiration la bouche & toutes les parties qui la compoſent, s'ouvrent & ſe dilatent de maniere à pouvoir contenir la plus grande quantité d'eau poſſible, tandis que les ouies ſont exactement fermées. C'eſt le contraire lors de l'expiration, l'eau comprimée de toutes parts dans la bouche, ne peut trouver d'iſſue que par les ouies, dont les opercules ſe relevent & s'échappent au travers des lames, comme par-tout autant de filieres.

(9) Il eſt également vrai que, comme l'air mêlé avec l'eau a une part eſſentielle dans la reſpiration des poiſſons, ce dont on s'eſt aſſuré par diverſes expériences, ils meurent en plus ou moins de tems dans les étangs dont la ſurface eſt gelée, ſelon que ceux-ci ont plus ou moins d'étendue & de profondeur.

Digitized by Google

97. Je n'inſiſterai pas davantage ſur la diſtribution des vaiſſeaux dans les poiſſons, non-ſeulement parce que cette partie de leur anatomie exigerait des détails dans leſquels je ne dois pas entrer, mais encore parce que ce point ſouffre de grandes variations dans les différentes eſpeces de poiſſons. Il eſt vrai que l'organiſation des ouies n'eſt pas non plus uniforme; mais j'ai cru devoir décrire un peu cette partie qui eſt particuliere aux poiſſons, & qui eſt fort ſinguliere, ne fût-ce que pour engager à conſulter les célebres phyſiciens qui s'en ſont occupés expreſſément, & déterminer des phyſiologiſtes à faire encore de nouveaux efforts pour éclaircir un point de phyſique qui eſt des plus intéreſſans.

De l'union de la tête des poiſſons avec le corps.

98. Aux animaux qui reſpirent l'air, les quadrupedes, les oiſeaux & même les amphibies, la tête eſt ſéparée du tronc par une partie qu'on nomme le *col*, & elle eſt ſoutenue par pluſieurs vertebres, des ligamens & des muſcles; le col contient l'œſophage ou le conduit des alimens, la trachée artere qui ſert à porter l'air dans les poumons, ainſi que les organes de la voix, enfin les vaiſſeaux qui ſe diſtribuent à la tête. Il ſemble de plus que le col leur était néceſſaire pour ramaſſer les alimens près de la terre.

99. Mais les poiſſons qui n'ont ni poumons ni les organes de la voix, & qui étant placés dans un fluide, ſont toujours à portée de ſaiſir leur proie ſans baiſſer la tête, les poiſſons, dis-je, n'ont point de col; leur tête eſt immédiatement attachée au tronc, à moins qu'on ne voulût regarder comme leur col, les premieres vertebres derriere la nuque qui ont de grandes apophyſes plates YY, *pl. I*, *fig.* 1. Quoi qu'il en ſoit, on a coutume de garder comme la tête des poiſſons la partie compriſe depuis l'extrêmité du muſeau *a*, *pl. I*, *fig.* 1, juſqu'au derriere des opercules *b*, quoique cette partie contienne des organes qui, aux quadrupedes, ſont renfermés dans la poitrine, ſavoir, le cœur C, *pl. I*, *fig. 6*, & les branchies qui tiennent lieu des poumons.

100. Nous avons rapporté plus haut les variétés qu'on remarque dans la forme extérieure de la tête des poiſſons, ainſi que ce qui ſe préſente à l'extérieur ſur la forme & la poſition de leurs yeux, renvoyant pour l'anatomie exacte de toutes ces parties organiques, ainſi que pour le cerveau & la diſtribution des nerfs, aux auteurs qui ont traité expreſſément de l'anatomie des poiſſons. Ainſi je me contenterai de dire en général, que quoique la tête des poiſſons ſoit ordinairement groſſe par comparaiſon à leur corps, leur cerveau eſt petit & diviſé en deux portions qui donnent naiſſance aux nerfs olfactoires, acouſtiques & optiques, & que la moelle alongée ou de l'épine, eſt à peu près comme dans les animaux terreſtres.

Mais comme la langue peut ſervir à diſtinguer les différentes eſpeces de poiſſons, il eſt bon, pour terminer ce qui regarde la tête, de dire quelque choſe des différentes formes de cette partie. (*)

De la langue des poiſſons, de leur palais & de quelques parties voiſines.

101. Il y a quelques poiſſons qui, exactement parlant, n'ont point de langue, à moins qu'on ne veuille regarder comme telle une portion charnue qui ſemble en être la racine; mais la plupart ont une vraie langue, & entre celles-ci les unes ſont mobiles, & d'autres l'ayant épaiſſe elle eſt incapable de grands mouvemens; aux uns elle eſt mollette, aux autres elle eſt comme cartilagineuſe; la ſuperficie en eſt quelquefois douce, d'autres fois rude & même chargée de petites dents. La forme de cette partie offre auſſi beaucoup de variétés: il y en a de grandes, de petites, de larges, de pointues, & même de fourchues.

102. Ce que nous venons de dire de la langue, peut s'étendre en partie au palais, qui eſt tantôt mollet & charnu, tantôt cartilagineux, ou encore chargé d'aſpérités. Je reviens au ſquélette des poiſſons, dont j'ai interrompu la deſcription pour parler des parties molles de la tête.

Continuation de la deſcription du ſquélette des poiſſons.

103. On trouve dans l'intérieur de la tête de beaucoup de poiſſons à écailles des pierres ou des oſſelets fort durs, auxquels on a attribué des vertus médicinales. Je crois qu'elles ſe réduiſent à fournir des poudres abſorbantes, quand ils ont été bien porphyriſés. A la réunion de la tête avec le tronc au-deſſous de la gorge, il ſe trouve quelques arêtes P, *pl. I*, *fig.* 4, qui tiennent lieu de clavicules, & d'autres qui ſemblent appartenir au larynx.

104. Depuis le derriere de la tête juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, on apperçoit une ſuite de vertebres Z Z, *pl. I*, *fig.* 1, qui ſont tellement articulées les unes avec les autres, qu'elles permettent aux poiſſons de ſe plier vers les côtés, mouvement qui leur eſt néceſſaire pour nager avec viteſſe.

105. La poitrine O O, *fig.* 6, qui ne renferme qu'un petit nombre de viſceres, eſt fort petite & preſque contenue, comme nous l'avons dit, dans ce que nous appellons la *tête*, étant terminée par en-bas, & ſéparée du ventre par un diaphragme O O.

(*) Quelques lecteurs pourront me blâmer de ce que je parle tantôt des parties dures & tantôt des parties molles, & j'avoue que j'aurais pu traiter ſéparément des unes, puis des autres; mais il m'a paru qu'il ne ſerait point mal de faire appercevoir la liaiſon qu'il y a entre ces différentes parties.

106. La capacité de l'abdomen HH, *fig. 6*, qui contient quantité de viſceres, eſt beaucoup plus grande. Elle eſt formée par des arêtes circulaires ou des côtes *iii*, *fig. 1*, &c. qui par une de leurs extrémités ſont articulées avec la colonne vertébrale, & par l'autre ſe terminent en pointe, n'étant attachées qu'aux chairs. Ces côtes ſont par paires; elles s'étendent plus ou moins loin, ſuivant la capacité de l'abdomen, qui varie beaucoup dans les différentes eſpeces de poiſſons. Car aux uns l'anus Q, *pl. I*, *fig. 1*, eſt plus près de la tête que de l'aileron de la queue; aux autres, cette ouverture eſt au milieu de la longueur du poiſſon, & à d'autres elle eſt plus vers la queue.

107. Outre que cette différente poſition de l'anus doit entrer dans la deſcription des poiſſons, il eſt bon de remarquer qu'elle en annonce de conſidérables dans la conformation intérieure; M. Leroy, commiſſaire de la marine à Breſt, m'ayant fait remarquer que les poiſſons qui ont beaucoup d'appendices vermiculaires au-deſſous du pylore, ont l'anus aſſez près de la tête, & que ceux qui ont peu ou point de ces appendices ont ordinairement l'anus plus vers la queue.

108. Le poiſſon dont nous repréſentons le ſquélette, *pl. I*, *fig. 1*, avait douze côtes de chaque côté. On trouve enſuite des apophyſes ſous-épineuſes, 1, 2, 3, 4, 5 & 6, qui formaient comme des fauſſes-côtes; & à leur extrémité, il y avait de fines arêtes qu'on ne peut conſerver dans le ſquélette, & que nous avons indiquées à peu près par des lignes ponctuées fort déliées. Il eſt bon de remarquer que quelquefois les dernieres apophyſes ſont fourchues à leur extrémité.

109. Au-delà de ces eſpeces de fauſſes-côtes ſont d'autres apophyſes ſous-épineuſes KK, &c. qui ſont d'abord beaucoup plus grandes que celles déſignées par les chiffres 1, 2, 3, &c. & elles diminuent de longueur & de groſſeur à meſure qu'elles approchent de l'extrémité de la colonne épiniere. Il y a des poiſſons où ces apophyſes ſe ſéparent en deux à leur attache aux vertebres.

110. On apperçoit à la partie ſupérieure de la colonne vertébrale, des apophyſes ſus-épineuſes *lll*, &c. qui ſont ſimples, & qui ſe continuent depuis le derriere de la tête juſqu'auprès de l'aileron de la queue, étant plus ou moins longues, & plus ou moins inclinées, comme on le voit en *lll*, *figure* 1.

De la ſtructure des ailerons & des nageoires.

111. Nous avons parlé, dans l'article II, du nombre, de la poſition, de l'étendue, & de la forme des ailerons & des nageoires; il va maintenant être queſtion de leur ſtructure.

112. La colonne vertébrale eſt terminée, comme je l'ai dit, par des os plats *nn*, *pl. I*, *fig.* 1, auxquels s'articulent les rayons de l'aileron de la queue M. Cet aileron, comme les autres, eſt formé par des rayons couverts & liés les uns aux autres par une membrane; mais ces rayons, lors même qu'ils ſont minces, ſe diviſent en deux dans toute leur longueur, & ces deux filets ſe ſéparent par le bas pour embraſſer les os plats *nn*, qui terminent l'épine. Il réſulte de cette articulation, que les rayons ont la liberté de s'approcher & de s'écarter les uns des autres, pour donner plus ou moins d'étendue à cet aileron. Au reſte, comme nous l'avons dit plus haut, cet aileron eſt plus ou moins grand; quelquefois il forme comme une palette arrondie, ou bien il ſe termine quarrément, ou bien il eſt fendu, de ſorte que les deux côtés ſoient tantôt ſymmétriques, & d'autres fois inégaux.

113. L'aileron du dos A A, *fig.* 1, eſt formé par des rayons, *aaa*, &c. qui s'articulent avec des arêtes *bbb*, &c. & ces arêtes ſont retenues dans les chairs.

114. La *figure* 2 repréſente le premier rayon A B, *fig.* 1, qui dans le poiſſon dont nous donnons le ſquélette était plus gros & plus dur que tous les autres, & denté par un de ſes bords. Il ſe diviſait en deux parties D D, ſuivant la longueur, & il s'articulait par ſa baſe avec la tête de l'arête *c*, qui a ſur ſes côtés des appendices ou ailerons, au moyen deſquels ces arêtes ſont fermement aſſujetties dans les chairs. A la tête de cette arête & à la baſe du rayon, on appercevait deux petites arêtes *e*, qui étant adhérentes au rayon, formaient comme deux apophyſes. On ne les voyait point aux autres rayons *aaa*, *fig.* 1, &c. qui ne différaient de celui que nous venons de décrire, que parce qu'ils étaient plus fins & plus ſouples; mais tous ſe diviſaient en deux ſuivant leur longueur.

115. Le mouvement de cet aileron eſt tel qu'il peut s'abattre vers la queue, ou ſe redreſſer, ſuivant la volonté de l'animal. Il n'a point la liberté de ſe coucher entiérement vers la droite ou vers la gauche; mais ſa totalité prend les mêmes courbures que le corps du poiſſon, quand il ſe plie d'un côté ou d'un autre.

116. L'aileron L du ventre étant organiſé préciſément comme l'aileron du dos, je n'inſiſterai point ſur ce qui le regarde.

117. A l'égard de la nageoire *oo*, *fig.* 1, d'auprès des ouies, elle eſt formée de rayons qui ſe ſéparent en deux comme ceux des ailerons; leur baſe embraſſe par ſon articulation une apophyſe qui tient à une eſpece d'omoplate *f*, *fig.* 1, ou F, *fig.* 3: & les rayons de cette nageoire ont deux mouvemens; par l'un, ils peuvent s'écarter ou ſe rapprocher les uns des autres; & par l'autre, ils peuvent ſe porter tous enſemble vers la tête ou vers la queue.

118.

118. C'EST derriere l'eſpece d'omoplate *f*, que ſe trouve l'arête *p*, *fig.* 4, que je regarde comme une clavicule. A l'égard de la nageoire du ventre Q, les rayons *g*, *fig.* 3, ſont doubles comme les autres, ce qu'on apperçoit en *h*, & ils embraſſent la partie *g*, de l'os F, *fig.* 3, avec lequel ils s'articulent, ayant deux mouvemens, ainſi que la nageoire *o* d'auprès des ouies. Quant à l'arête F, elle eſt enveloppée & fermement aſſujettie par les chairs; & l'apophyſe *i*, contribue encore à la mieux aſſujettir. On voit la poſition de cette arête en F, *fig.* 1. (10)

119. CE que nous venons de dire, donne une idée du ſquélette ou de la charpente oſſeuſe des poiſſons ronds. Nous allons expoſer très-ſommairement ce qui regarde les parties molles.

ARTICLE IV.

Des viſceres & des parties charnues des poiſſons.

120. ON conçoit qu'il faut une grande quantité de muſcles pour faire mouvoir les mâchoires, la langue, les yeux, les organes de la reſpiration, les ailerons, les nageoires, & pour produire les inflexions du corps des poiſſons, qui les font avancer avec viteſſe. Cette multitude de muſcles qui s'étendent de tous les côtés, enveloppent les apophyſes ſus & ſous-épineuſes, & ils forment preſqu'en entier la ſubſtance du poiſſon, principalement depuis l'anus juſqu'à l'aileron de la queue. Cette chair donne la forme aux poiſſons telle qu'on la voit repréſentée à la *fig.* 1, par une ligne ponctuée. Nous ferons ſeulement remarquer qu'une grande partie de ces muſcles étant deſtinée à faire plier la queue du poiſſon vers la droite & vers la gauche, il s'enſuit que les poiſſons ont une grande force pour les mouvemens de côté; force telle qu'on a vu des poiſſons renverſer un homme d'un coup de queue, & des truites remonter des cataractes. Nous aurons occaſion d'entrer dans quelques détails ſur la direction de quelques-uns de ces muſcles.

121. MAINTENANT qu'on a une idée de ce qui forme la capacité de la poitrine & de l'abdomen, il faut dire quelque choſe des parties qui y ſont renfermées.

(10) Sans entrer dans des détails ichthyologiques ſur cette partie intéreſſante du corps des poiſſons, il ne ſera pas inutile d'obſerver ici que les nageoires ſont ou *dorſales*, ou *pectorales*, ou *ventrales*, ou placées à l'anus & à la queue. Les unes ſervent à maintenir les poiſſons dans l'équilibre, à accélérer & diriger leurs mouvemens à volonté; enſorte qu'elles ſervent de mains & de pieds.

De la poitrine & des viſceres qui y ſont renfermés.

122. La poitrine dans les poiſſons eſt, comme nous en avons déjà prévenu, fort petite; elle contient ſeulement le cœur *c*, *fig.* 6, l'épanouiſſement de l'artere D, *même figure*, & une partie des reins. Elle eſt ſéparée du bas-ventre, comme dans preſque tous les animaux, par le diaphragme O, O, qui dans les poiſſons qui reſpirent l'eau, eſt une membrane très-mince. Le cœur de tous les poiſſons qui ne reſpirent point l'air, n'a qu'une cavité & qu'une oreillette, qui eſt grande par comparaiſon au volume du cœur; ainſi il eſt aſſez petit, & dans les différentes eſpeces de poiſſons il a des formes particulieres; quelquefois il eſt rond, d'autres fois ovale & plus ou moins alongé, quelquefois anguleux, &c. mais ſa ſubſtance eſt compacte & épaiſſe. L'aorte, au ſortir du cœur, ſe dilate tellement, qu'elle en couvre la baſe, comme on le voit en D. Il y a dans cette partie qui eſt d'un tiſſu ſerré, des brides charnues; ainſi elle fait en quelque ſorte l'office d'une oreillette. Nous avons dit comment elle ſe diſtribue aux branchies. Ajoutons que le cœur eſt placé fort haut entre les branchies, du côté droit & du côté gauche: ainſi le cœur eſt placé entre les branchies, comme dans les animaux terreſtres il l'eſt entre les poumons.

De l'abdomen, & des parties qu'il contient.

123. La capacité du ventre, ou de l'abdomen, s'étend depuis le diaphragme *o o*, juſqu'à l'anus *i*, *fig.* 6, *pl. I*, & cette capacité eſt formée poſtérieurement par la colonne vertébrale, latéralement par les arêtes courbes qui forment les côtés, & enfin par les muſcles du ventre: elle eſt toute tapiſſée par le péritoine H H, qui eſt repréſenté par une ligne ponctuée. On ſait que le péritoine eſt une membrane mince qui ſe joint avec le diaphragme; dans quelques poiſſons elle eſt blanche, dans d'autres elle eſt colorée. On apperçoit dans toute l'étendue de l'abdomen, ſous le péritoine, des arteres intercoſtales, ou qui ſuivent une direction ſemblable à celle des côtes ſortant des vertebres.

124. L'abdomen qui, ſuivant les différentes eſpeces de poiſſons, eſt plus ou moins grand, contient une partie des reins, le foie F F F, &c. *fig.* 6, la véſicule du fiel, la rate, l'eſtomac, les inteſtins E E E, &c. dont la diſpoſition dans l'abdomen varie beaucoup dans les différentes eſpeces de poiſſons; de plus, la veſſie à air, les œufs dans les femelles, la laite dans les mâles, la veſſie urinaire G, *fig.* 7, & quantité de vaiſſeaux.

125. La queue, qui excede l'abdomen, & qui ſur-tout dans les poiſſons ronds eſt toute muſculeuſe, s'étend à peu près depuis l'anus juſqu'à l'aileron qui termine la longueur du poiſſon.

De l'eſtomac des poiſſons.

126. L'ESTOMAC, *fig.* 8, n'a point une figure uniforme dans tous les poiſſons, ſa contexture le diſtingue des inteſtins, dont cependant il paraît ſouvent n'être qu'un renflement, ſur-tout quand il eſt vuide; mais il eſt ſuſceptible d'une grande dilatation, & beaucoup plus dans certains poiſſons que dans d'autres. Il prend ſa naiſſance au fond de la gorge; car comme les poiſſons n'ont point de cou, on ne diſtingue point la gorge de l'orifice ſupérieur de l'eſtomac. Cependant ceci ne convient pas à tous les poiſſons; car dans les poiſſons longs, comme l'anguille, l'œſophage eſt aſſez long pour ſe diſtinguer de l'eſtomac; de plus ce viſcere varie beaucoup par ſa grandeur, ſa forme & ſa poſition. Il eſt naturel que les grands poiſſons aient de plus grands eſtomacs que les petits; mais entre ceux de même taille, il y en a qui ont de grands eſtomacs, & d'autres de petits. Ordinairement ceux qui ſont voraces, & qui avalent des poiſſons tout entiers, ont un grand eſtomac membraneux. Ceux qui vivent de racines ou de coquillages, l'ont petit & charnu; & il eſt bien ſingulier que ces eſtomacs qui n'ont rien de comparable à la force du géſier des oiſeaux, digerent parfaitement, non-ſeulement les enveloppes dures des cruſtacées, mais même les coquilles des teſtacées. Quoi qu'il en ſoit, il traverſe le diaphragme pour entrer dans la capacité de l'abdomen. Il y a des poiſſons où l'on n'apperçoit ni valvules ni pylore; mais dans d'autres ces parties ſont ſenſibles. A beaucoup de poiſſons on voit des rides dans l'intérieur de l'eſtomac, ce qui fait qu'il peut beaucoup s'étendre. On apperçoit autour du pylore de pluſieurs poiſſons, ce qu'on nomme des *additions*. Ce ſont des appendices vermiculaires de différentes formes, & qu'on trouve en plus ou moins grand nombre. Ils s'ouvrent dans l'inteſtin au-deſſous du pylore, & ſont fermés par leur autre extrémité. Nous aurons occaſion d'en repréſenter qui ſont fort conſidérables & en grand nombre. L'inteſtin *cæcum* reſſemble aſſez à un de ces appendices: il y a des oiſeaux qui en ont pluſieurs; mais ils ſont placés près de l'anus, & non pas, comme aux poiſſons, auprès du pylore. J'ignore quel eſt leur uſage; mais comme il y a des poiſſons qui n'en ont point, il me paraît qu'on peut en conclure qu'ils ne ſont pas eſſentiels à la vie des poiſſons. L'eſtomac diminue de diametre: il ſe replie en différens ſens, & eſt ſuivi des inteſtins E, *fig.* 6, qui dans preſque tous les poiſſons ne ſont point attachés à un méſentere; mais ils contractent de légeres adhérences avec toutes les parties qu'ils touchent, comme les membranes de la laite & des œufs, & ſur-tout avec le foie, dont ils ſont en grande partie enveloppés. Le canal inteſtinal ſe termine à l'anus *i*, *fig.* 6. Les in-

teſtins ſont plus ou moins gros, & plus ou moins charnus, de longueur différente dans les différentes eſpeces de poiſſons ; ils ſont quelquefois beaucoup de circonvolutions, & d'autres fois peu ; dans le poiſſon que nous avons diſſéqué pour les figures de la *pl. I*, ils avaient à peu près deux pieds quelques pouces de longueur.

Du foie des poiſſons.

127. Le foie F, *fig. 6*, eſt ſouvent diviſé en pluſieurs lobes qui forment quelquefois comme des appendices. Dans pluſieurs poiſſons il eſt d'une groſſeur conſidérable ; dans d'autres il eſt aſſez petit. Il recouvre quelquefois en partie la veſſie à air, avec laquelle il contracte une légere adhérence, ainſi qu'avec tous les autres viſceres qu'il touche, comme les inteſtins, les enveloppes de la laite & des œufs, le péritoine, &c. On en trouve qui ſont d'une ſeule piece, d'autres ſe diviſent en deux & trois lobes. La couleur du foie varie beaucoup dans les différens poiſſons ; il eſt tantôt blanc, tantôt rouge ou jaunâtre, ou de couleur cendrée. Il y a des foies qui fondent preſqu'entiérement en huile.

128. La véſicule du fiel B, *fig. 8*, qui eſt plus ou moins groſſe, eſt ou comme enchâſſée dans la partie principale du foie, ou elle eſt en quelque ſorte iſolée ; d'autres fois adhérente aux inteſtins, & l'on apperçoit dans l'inteſtin un peu au-deſſous de l'eſtomac, un mamelon qui eſt l'extrémité C du canal colidoque E, *fig. 8*. D eſt un canal hépatique ; la bile qu'il contient, eſt ou épaiſſe ou fluide, tantôt noire, d'autres fois jaunâtre, & toujours fort amere.

De la rate.

129. La rate eſt ſouvent attachée à l'eſtomac, un peu au-deſſous du diaphragme, près la veſſie à air. Cependant ſa groſſeur & ſa poſition varient ; quelquefois elle eſt d'une ſeule piece, d'autres fois elle eſt ſéparée en pluſieurs lobes, qui ne ſont unis entr'eux que par des filets aſſez grêles ; tantôt elle eſt preſque noire, & d'autres fois rouge comme du ſang caillé.

Des reins.

130. Les reins des poiſſons ſont ordinairement fort longs, & ont une forme pyramidale ; il y en a quelquefois dans la poitrine une portion conſidérable, qui recouvre en partie le diaphragme qu'ils percent : ils s'étendent depuis le diaphragme juſqu'à la veſſie urinaire G, *fig. 7*, ſe termi-

nant en pointe, ce qui forme les ureteres F F. On voit en *c c*, *fig. 7*, une portion des reins. G, eſt la veſſie urinaire qui eſt ſituée fort près de l'anus.

131. Comme la veſſie à air ou pneumatique varie beaucoup dans les différentes eſpeces de poiſſons, j'avais été tenté de n'en rien dire ici, & de remettre à en parler à l'occaſion des différents poiſſons; cependant je me ſuis déterminé à en repréſenter une, ſauf à en faire appercevoir les diverſités dans la ſuite.

De la veſſie à air ou pneumatique.

132. La plupart des poiſſons ronds & à arêtes ont intérieurement une veſſie qui ne contient que de l'air, & qu'on nomme pour cette raiſon *pneumatique*; elle occupe ordinairement la partie ſupérieure de l'abdomen, & s'étend le long de l'épine du dos, où quelquefois elle eſt fort adhérente, d'autres fois elle ne l'eſt que faiblement. Cette veſſie eſt quelquefois ſimple, comme nous la repréſentons, *pl. I*, *fig. 6*; d'autres fois elle eſt double, *fig. 7*, ou bien ſa capacité eſt ſéparée en deux par un retréciſſement ou un étranglement qui eſt entre *p* & *c*, qui laiſſe une petite communication d'une veſſie à l'autre; car ſi l'on perce la veſſie A pour en laiſſer échapper l'air, & que l'on comprime doucement la veſſie D, on apperçoit qu'elle ſe vuide d'air. Cette veſſie eſt ſituée aſſez fréquemment entre les reins, les œufs, la laite, &c. & elle s'étend depuis le diaphragme juſqu'à la veſſie urinaire, contractant de légeres adhérences avec toutes les parties qui l'avoiſinent. Elle eſt de forme très-différente dans les diverſes eſpeces de poiſſons: dans quelques-uns elle eſt fortement attachée aux vertebres ſupérieures, & quelques-unes de ſes fibres ſe jettent dans le diaphragme; quelquefois elle eſt formée de membranes fort minces & tranſparentes; d'autres ſont épaiſſes & accompagnées d'une ſubſtance gélatineuſe agréable à manger, & dont on peut faire de la colle de poiſſon; j'en parlerai ailleurs. Il y en a qui ſont ſoutenues par des eſpeces de ligamens CC, *Pl. I*, *fig. 6*.

133. Je crois que les poiſſons qui ſe tiennent conſtamment au fond de l'eau, n'ont point cette veſſie; ainſi il eſt probable que ſon principal uſage eſt de diminuer la peſanteur des poiſſons; mais par où l'air s'y introduit-il? par où en ſort-il? C'eſt ce qu'on ne connaît point encore d'une maniere ſatisfaiſante. (11)

(11) On ſait que les ſoles n'ont point de véſicule aérienne, & il eſt facile dès-là de découvrir quel en eſt le principal uſage. Des expériences faites dans la pompe pneumatique par Mr. du Verney, ont répandu beaucoup de lumieres ſur les fonctions de cette veſſie.

134. On apperçoit dans la plupart des poiſſons un filet B, *pl. I, fig. 7*, qui traverſe le diaphragme, la poitrine, aboutit au fond de la gorge, où il s'attache à un petit os; d'autres fois il ſe termine au ventricule même, ou auprès du diaphragme, ou près du fond de l'eſtomac. Pluſieurs anatomiſtes ont tenté inutilement d'introduire dans ce filet un ſtilet ou un crin; ils n'ont pas même pu y faire entrer de l'air: malgré cela, on penſe aſſez généralement que ce canal ſert ou à introduire de l'air dans la veſſie pneumatique, ou à donner une iſſue à celui qui y eſt renfermé, ou à opérer l'une & l'autre fonction; & quelques-uns ont penſé que l'air de la veſſie paſſait dans l'eſtomac pour faciliter la digeſtion. Il me ſemble que l'uſage de la veſſie à air eſt bien établi par les expériences exécutées à Florence, par Borelli, dans l'académie expérimentale de Médicis. Cet auteur dit qu'une carpe ayant la veſſie à air déchirée, elle reſta un mois entier dans un baſſin toujours au fond de l'eau, & ſans s'élever dans le fluide. Mais en admettant que la veſſie ſerve à diminuer la peſanteur des poiſſons dans l'eau, on pourrait demander comment, ſuivant le beſoin du poiſſon, il peut augmenter ou diminuer la capacité de la veſſie, pour ſe rendre plus ou moins léger. Il ſe pourrait faire, mais cela n'eſt qu'une conjecture, que l'air étant compreſſible, le poiſſon diminuerait le volume de la veſſie, & celui de ſon corps, en preſſant la veſſie par l'effort de ſes muſcles, & que cette compreſſion ceſſant, le volume ſe rétablirait par le ſeul reſſort de l'air.

135. Voila matiere à beaucoup d'expériences & de recherches, auxquelles je ne puis me livrer pour le préſent. J'ai à la vérité eſſayé de percer la veſſie à air d'une carpe avec un trois-quarts; mais ſoit que je n'aie pas attrapé la veſſie, ou, ce qui eſt plus probable, que cette petite ouverture ſe ſoit fermée par la contraction des fibres, deux jours après cette opération cette carpe nageait comme les autres.

De la multiplication des poiſſons.

136. La plupart des poiſſons proprement dits, ſont ovipares; je dis la plupart, parce que nous aurons occaſion de faire remarquer quelques exceptions. Les animaux amphibies font leurs petits en vie; on leur diſtingue les organes des deux ſexes comme aux animaux terreſtres; il y a même des femelles qui allaitent leurs petits. Il eſt certain que dans les poiſſons à écailles, qui ne reſpirent point l'air, en un mot, dans les poiſſons proprement dits, il y a des mâles & des femelles; les laités ſont les mâles, les œuvés ſont les femelles. Les œufs ou la laite ſont placés en H H, *fig. 6.*

137. Les œufs qui ſont renfermés dans une membrane mince, forment un ou deux gros paquets qui s'étendent depuis le diaphragme juſqu'auprès de l'anus de chaque côté de l'abdomen, & ſont placés entre les inteſtins, le foie & la veſſie à air. On peut détacher la membrane commune de ces œufs en ſoufflant avec un chalumeau: de plus, les œufs ſont légérement adhérens les uns aux autres, ils occupent, comme nous l'avons dit, la plus grande partie de l'abdomen; car les femelles renferment un nombre prodigieux d'œufs. On peut conſulter ſur cela les calculs de Leuwenhoeck.

138. La laite s'étend, comme les œufs, depuis le diaphragme juſqu'à l'anus; cependant elle n'eſt pas ſi renflée que les paquets d'œufs; elle eſt renfermée dans une membrane commune, d'où partent de fines membranes qui s'inſerent dans la ſubſtance de la laite, & peut-être forment des cellules. Car quand on coupe la laite, il paraît que la partie qui eſt du côté du diaphragme, eſt d'une ſubſtance aſſez uniforme, & que celle qui eſt du côté de l'anus, eſt comme véſiculaire; quand on la comprime entre les doigts, il ſuinte une ſubſtance blanche aſſez épaiſſe, comme celle qui eſt contenue dans le canal dont nous allons parler. La laite de certains poiſſons eſt bien plus groſſe que celle des autres. Pour donner un exemple, la laite d'une carpe de 18 pouces de longueur peut être longue de 6 pouces, & large de 3. Il ſemble probable qu'une partie de la laite doit être regardée comme les teſticules, & l'autre qui eſt près de l'anus, comme les véſicules ſéminales.

139. On apperçoit au milieu de chaque lobe de laite une gouttiere qui s'étend dans toute leur longueur, & dans laquelle on trouve une eſpece de canal qui contient une ſubſtance blanche, ſemblable à de la bouillie. Si on le vuide, on peut le gonfler en ſoufflant dedans avec un chalumeau, & l'on voit que ce canal aboutit à la partie de la laite qu'on ſoupçonne pouvoir être les véſicules ſéminales; & pour cette raiſon on peut le regarder comme le canal déférent.

140. L'existence des deux ſexes dans les poiſſons dont nous parlons, ne peut donc être révoquée en doute; mais on ne ſait point encore comment ſe fait la fécondation des œufs; car il n'y a nulle apparence d'accouplement. Les uns ont cru que le mâle répandait la ſemence ſur les œufs que la femelle avait dépoſés. Ce ſerait une faible objection de dire que cette liqueur mêlée avec une grande maſſe d'eau devrait perdre ſon activité. Il pourrait en être comme de la pouſſiere des étamines des fleurs, qui, répandue dans l'air & entraînée par les vents, ne laiſſe pas de produire la fécondation des ſemences. Beaucoup d'obſervateurs diſent que ce ne ſont pas les mâles qui ſuivent les femelles; mais le contraire. Cela a fait penſer que les mâles répandaient la ſemence qui était avalée par les femelles, & que

leurs œufs étaient fécondés dans leurs corps. On peut regarder toutes ces idées comme des conjectures dénuées de preuves ſuffiſantes pour emporter une pleine conviction, & avouer que la fécondation des œufs des poiſſons eſt un myſtere que les phyſiciens n'ont pu encore pénétrer.

141. Nous avons parlé de la poſition de l'anus dans les différens poiſſons; mais il nous reſte encore pluſieurs choſes à dire à ſon ſujet.

De l'anus des poiſſons.

142. A l'extrèmité du canal inteſtinal ſe trouve ce qu'on appelle communément le *nombril*, ou plus exactement l'*anus*. Cette partie doit, comme je l'ai dit, entrer dans la deſcription des poiſſons, parce qu'aux uns elle eſt vers le milieu du corps, à d'autres plus vers la tête que vers la queue, & à d'autres le contraire. Cette partie forme quelquefois un bouton ſaillant; à d'autres il faut preſſer le ventre pour s'aſſurer de ſa poſition.

143. En examinant attentivement cet endroit, on découvre qu'il y aboutit trois tuyaux; ſavoir, l'extrèmité du rectum, par laquelle ſortent les excrémens : ce canal qui eſt véritablement l'anus, eſt le plus large. Un autre, aboutiſſant à la veſſie urinaire, eſt l'uretre. Enfin, un troiſieme eſt formé dans les femelles par l'extrèmité des deux enveloppes membraneuſes qui recouvrent les œufs, & qui ſe réuniſſant en un ſeul canal, forment en quelque façon la vulve; c'eſt l'endroit par où ſortent les œufs. Dans les mâles ce canal eſt formé par l'extrèmité des membranes qui enveloppent les lobes de la laite, ou par les vaiſſeaux ſpermatiques de l'un & de l'autre lobes de laite, qui, ſuivant quelques anatomiſtes, ſe réuniſſent à un ſeul canal, lequel eſt ſûrement celui par où les mâles ſe déchargent de la ſemence qui doit féconder les œufs. D'autres prétendent qu'il y a deux vaiſſeaux ſpermatiques qui accompagnent l'uretre & le rectum.

144. Ces trois ou quatre canaux ſont réunis par des membranes, & ſe touchent; mais ils ne ſont point ouverts les uns dans les autres; ils aboutiſſent tous à un endroit que dans les oiſeaux on nomme *cloaque*.

De la nourriture des poiſſons.

145. Il eſt certain qu'il y a des poiſſons qui ont vécu très-long-tems dans de l'eau très-pure; mais je n'oſerais aſſurer qu'elle ſoit ſuffiſante pour les faire croître, encore moins pour les engraiſſer.

146. Il n'eſt pas douteux que les poiſſons, ſuivant leur eſpece, s'accommodent de différens alimens; les uns de farineux, de légumes cuits ou de pain; d'autres cherchent des inſectes, des vers de terre, des limaces,

maces, des mouches, &c. On trouve dans l'eſtomac de quelques-uns, de la vaſe ou de l'herbe; beaucoup s'accommodent de la chair des animaux terreſtres, ou des oiſeaux; preſque tous ſont très-avides de poiſſons, même de ceux de leur eſpece. On pourra à ce ſujet conſulter ce que nous avons dit, & encore ce que nous dirons dans la ſuite ſur les appâts qu'on emploie pour amorcer les haims.

L'accroiſſement & la durée de la vie des poiſſons.

147. Nous en avons déjà dit quelque choſe à l'occaſion des étangs, dans la premiere partie; & quoiqu'il y ait des poiſſons qui croiſſent très-vite, il eſt faux, comme quelques-uns l'ont prétendu, qu'ils parviennent à leur groſseur dans l'eſpace d'une année; nous nous contenterons d'ajouter un ſeul exemple à ce que nous avons dit à ce ſujet.

148. Un étang qui aura été empoiſsonné avec de l'alvin de 5 à 6 pouces de longueur, fournira au bout de trois ans des carpes de 8 à 9 pouces entre œil & bat, & elles auront un pied au bout de quatre ou cinq ans.

149. Certaines eſpeces de poiſsons vivent fort long-tems; car les carpes des foſsés de Pontchartrain, qui ſont des plus groſses & des plus anciennes que je connaiſse, ont ſûrement plus d'un ſiecle.

CONCLUSION.

150. J'aurai rempli mon intention, ſi par le peu que je viens de dire ſur la forme extérieure des poiſsons, & la poſition de leurs viſceres, je ſuis parvenu à mettre mes lecteurs en état de comprendre plus aiſément ce que je dirai dans la ſuite ſur les différentes eſpeces de poiſsons dont je me propoſe de parler; car, comme je l'ai dit au commencement de cette introduction, je n'ai point eu deſſein de faire une expoſition détaillée de l'anatomie des poiſsons. Cette entrepriſe m'aurait engagé à faire un ouvrage conſidérable, qui aurait pu fournir la matiere de pluſieurs volumes, & aurait exigé bien du tems, que j'ai mieux aimé employer à remplir mon objet qui regarde la pêche & la préparation des poiſsons dont nous faiſons principalement uſage. Cependant, à l'occaſion des différens poiſſons, on trouvera des détails anatomiques qui ſuppléeront au moins en partie aux omiſſions que nous avons faites dans le coup-d'œil général que nous venons de jeter ſur l'anatomie des poiſsons.

151. Tout ce que je viens de dire dans l'introduction, regarde les poiſsons conſidérés généralement; & afin d'entamer l'hiſtoire particuliere des poiſsons par un des plus intéreſsans, je vais m'occuper de ce qui regarde les morues.

PREMIERE SECTION.

De la Morue, et des Poissons qui y ont rapport.

152. Nous avons prévenu qu'en renonçant à suivre exactement une méthode, nous nous proposions néanmoins de réunir comme dans autant de petits traités particuliers, les poissons d'une même famille. C'est pour suivre ce plan, que nous exposerons dans cette premiere section tout ce qui regarde l'histoire, la pèche & les préparations qu'on donne aux différentes especes de poissons qui sont de la famille des morues, formant autant de chapitres particuliers de ce qui regardera chacun de ces poissons; & les poissons d'un autre genre, tels que le maquereau, le hareng, &c. formeront autant de différentes sections. Je vais commencer par jeter un coup-d'œil général sur les poissons du genre des morues.

Article premier.

Des poissons qui forment la classe des morues, considérés généralement. (12)

153. Quoique l'usage n'ait point encore fait du nom de *morue* un terme vraiment générique, qui réunisse les caracteres communs à des poissons d'un même genre; & pour éviter d'employer les termes des naturalistes, qui ne sont point connus dans le commerce; enfin, dans la vue d'être plus généralement entendu, je comprendrai sous la dénomination française de *morue*, plusieurs poissons qu'on a jugé devoir se rapporter à un même genre, quoiqu'on leur ait donné des noms particuliers, tels que la morue franche ou le cabillaud, le lieu ou colin, le merlan, la gode ou le tacaud, & autres poissons, dont les naturalistes ont fait une famille sous les dénominations d'*asellus*, ou de *gadus*, ou de *morhua*, ou de *molua*.

154. Les naturalistes étant, comme on voit, peu d'accord sur la dénomination des poissons, on ne doit pas exiger plus d'exactitude de la part des pêcheurs ni des marchands, qui sont dans l'usage de donner différens noms au même poisson, non seulement relativement au langage par-

(12) Le nom que les Allemands donnent à la morue en général, est celui de *Stockfisch*.

ticulier de chaque province, flamand, picard, normand, breton, gaſcon, &c. mais encore ſuivant les lieux où ils ont été pêchés, ou la maniere dont ils ont été préparés. En effet, on verra dans la ſuite, que le poiſſon qu'on nomme en Hollande & ſur la côte de Flandres *cabillaud*, chez les Baſques *bacaillau*, dans l'intérieur du royaume *morue*, ſur quelques côtes *molue*, eſt par-tout le même. Ces différentes dénominations viennent de la différence des langues ou patois. A l'égard des préparations, quand on mange ce poiſſon tel qu'il ſort de l'eau, on le nomme *morue* ou *cabillaud frais*; quand il a été ſalé & point ſéché, c'eſt de la *morue verte*; s'il a été ſalé & ſéché, c'eſt de la *morue ſeche*; s'il a été ſéché ſans avoir été ſalé, c'eſt du *ſtockfiſch* ou morue en bâton. Et encore, ſuivant des circonſtances différentes dans leur préparation, les unes ſont dites en *grenier*, les autres en *barils* ou *au ſec*, ou en *ſaumure*, les unes *blanches*, d'autres *picées* ou *charbonnées*, &c. & c'eſt toujours le même poiſſon.

155. CE n'eſt pas tout: ſuivant les lieux d'où on les tire, elles ſont dites dans le commerce, ou de Groenland, *aſellus Groenlandicus*; ou de Terre-Neuve, *aſellus oceani ſeptentrionalis*; celle d'Islande, *aſellus islandicus*; celle du nord de l'Ecoſſe, *aſellus aberdonenſis*: enfin ſur les côtes de Flandres, on appelle les jeunes morues, *moruette*, *guelk*, *doguets* ou *codlingue*.

156. ON conçoit que le même poiſſon ſe peut trouver dans différentes mers; ainſi de ce qu'il a été pêché dans tel ou tel parage, où on lui donne différens noms, il n'en faut pas conclure que ce ſoit un poiſſon d'une autre eſpece. J'en dis autant de ceux qui, pour être plus jeunes ou plus âgés, ſont de différentes grandeurs.

157. IL ſerait encore moins raiſonnable de regarder comme des poiſſons différens, ceux qui auraient reçu diverſes préparations. Il peut être utile d'admettre ces dénominations dans le commerce, parce que les mêmes poiſſons ſont ſouvent propres à des uſages particuliers, relativement aux préparations qu'on leur donne; mais il ne faut pas les introduire dans l'hiſtoire naturelle: auſſi les auteurs méthodiques, au lieu de tomber dans de pareilles abſurdités, ont formé une famille de poiſſons, qu'ils ont déſignés ſous les noms génériques d'*aſellus* ou *gadus*, &c. Et pour employer une expreſſion françaiſe, nous adoptons le terme *morue*, pour les poiſſons qui ont les caracteres que nous allons rapporter.

Caracteres génériques des morues.

158. TOUS les poiſſons de cette famille doivent être ronds, écailleux, & avoir des arêtes, pluſieurs ailerons ſur le dos, & ſous le ventre derriere l'anus, dont preſque tous les rayons ſont ſouples & flexibles; en

outre deux nageoires, une derriere chaque ouie, & deux ſous la gorge ou la poitrine; quelques-uns ont un barbillon au menton, d'autres n'en ont point.

159. PLUSIEURS auteurs ont ſéparé cette famille en deux ordres, dont les uns, qu'ils ont appellés *triptérygiens*, ont trois ailerons ſur le dos, & deux ſous le ventre derriere l'anus. Ceux de l'autre ordre qu'on appelle *biptérygiens*, n'ont que deux ailerons ſur le dos, & un ou deux ſous le ventre.

160. ON trouve dans les auteurs, d'aſſez longues diſſertations ſur les raiſons qui ont engagé à nommer *aſellus* cette famille de poiſſons : les uns ont prétendu que c'était parce qu'on avait trouvé une conformité de couleur entre les morues & les ânons, ou jeunes ânes; mais on verra qu'il y a des morues de couleurs aſſez différentes les unes des autres; & la couleur des ânons n'eſt pas plus uniforme.

161. D'AUTRES diſent que c'eſt parce que les morues, ainſi que les ânes, ſont pareſſeuſes; mais je ne vois pas pourquoi taxer les morues de pareſſe, pendant qu'on ſait qu'elles font de grands voyages, & qu'elles courent avec beaucoup d'avidité après leur proie; d'ailleurs un âne bien nourri, & point outré de fatigue, au lieu d'être pareſſeux, eſt très-vif & même indomtable. Ainſi, ſi j'emploie le terme d'*aſellus*, c'eſt parce que je l'ai vu adopté par pluſieurs auteurs, & ſans prétendre faire aucune comparaiſon entre les morues & les ânons : le terme de *gadus*, que pluſieurs auteurs ont adopté, eſt tout auſſi bon.

CHAPITRE PREMIER.

De la morue franche.

162. COMME je me propoſe de traiter dans cette ſection des poiſſons compris dans la famille des morues, je crois devoir commencer par la morue franche ou le cabillaud (*), à laquelle ſe rapportent les autres eſpeces.

163. *Aſellus major vulgaris*, Belg. cabillaud, Willughby. *Gadus dorſo tripterygio, ore cirrato, cauda æquali fere, cum radio primo ſpinoſo*; Artedi. *Morhua vulgaris (maxima aſellorum ſpecies)*; Bellon. *Molua vel morhuæ altera minor*; Rondel. Geſn. Aldrov.

(*) L'orthographe de ce mot varie beaucoup dans les auteurs : on l'écrit *cabeliau*, *cabillaud*, *cabillot*.

164. J'AI toujours penſé que notre morue & le cabillaud de Flandres ou de Hollande étaient le même poiſſon ; néanmoins, pour m'en aſſurer, j'ai conſulté M. Allamand, célebre profeſſeur à Leyde, qui m'a marqué que le cabillaud de Hollande était le poiſſon que la phraſe d'Artedi déſigne très-exactement, & cette même phraſe convient parfaitement au poiſſon qu'on appelle *morue* dans l'intérieur du royaume (*morhua vulgaris maxima.* Bell.), & *molue* ſur quelques-unes de nos côtes ; *molua*, vel *morhua*, Rond. Et par les perquiſitions que j'ai faites, j'ai reconnu que les pêcheurs des côtes de Flandres & de Picardie nomment *cabillaud*, le même poiſſon que les pêcheurs Bas-Bretons, Normands & Poitevins nomment *morue* ou *molue.*

165. DANS le commerce & dans les cuiſines, on diſtingue néanmoins la morue, du cabillaud, au point de les regarder comme deux poiſſons d'eſpece différente. C'eſt cependant le même ; & la différence qu'on apperçoit, dépend uniquement de ſa préparation. Effectivement, on verra dans la ſuite que les Hollandais & les Flamands ſont dans l'uſage de trancher leurs morues, & de les ſaler différemment des Normands, des Bretons, &c. Il eſt naturel qu'étant dans l'habitude de nommer la morue *cabillaud*, ils aient envoyé en France, ſous le nom de *cabillaud*, celles qu'ils ont préparées. Enſuite les pêcheurs Flamands, ayant préparé la morue comme les Hollandais, ont adopté l'expreſſion hollandaiſe, & vendu leur morue ſous le même nom de *cabillaud.* D'un autre côté, les marchands appercevant de la différence entre le cabillaud ſec ou ſalé de Hollande ou de Flandres, & la morue qui leur venait des autres côtes du royaume, ſe ſont perſuadé que c'étaient deux eſpeces de poiſſon, qu'ils vendaient l'une ſous le nom de *cabillaud*, & l'autre ſous le nom de *morue ;* & cette diſtinction a paſſé dans les cuiſines.

166. ON m'a donné comme marque diſtinctive, que le cabillaud ſalé n'avait point la groſſe arête qu'on trouve dans la morue ; mais on verra dans la ſuite que cette différence dépend de ce qu'aux morues plates, qu'on prépare à la façon de Hollande, on ôte entiérement la groſſe arête qui reſte en partie dans les morues rondes, préparées ſuivant l'uſage de France. On dit encore que le cabillaud ſalé eſt plus blanc que la morue, ce qui vient de ce que les Hollandais & ceux qui ſuivent leur façon de préparer la morue, emploient du ſel blanc qui lui donne un coup-d'œil avantageux.

167. IL y en a encore qui prétendent qu'on doit appeller *cabillaud*, les petites morues ; mais par les informations que j'ai faites ſur nos côtes, les pêcheurs n'adoptent point cette diſtinction ; quelques-uns, en petit nombre, m'ont dit que le cabillaud eſt plus alongé, & a la tête moins

groſſe que la morue; mais qu'on préparait l'un & l'autre ſans diſtinction; & qu'au fond c'eſt la même eſpece de poiſſon; ainſi ils revenaient au ſentiment de leurs camarades.

168. COMME les groſſes morues fraiches qu'on apporte à la halle de Paris viennent des côtes de Flandres & de Picardie, les chaſſes-marée les ont vendues ſous le nom qui était en uſage dans leur pays, & delà eſt venu qu'on appelle à Paris ces grandes morues fraiches des *cabillauds*; & cette dénomination a été adoptée dans pluſieurs de nos provinces. La vérité de ce que j'avance préſentement, deviendra plus évidente, lorſque nous aurons parlé des méthodes particulieres qu'on emploie pour préparer la morue; car on appercevra ſenſiblement d'où dépend la différence qu'on remarque entre les morues différemment préparées. Et ce qui confirme ce que je viens d'avancer, c'eſt que la dénomination de *cabillaud* eſt preſqu'inconnue ſur les côtes de baſſe-Normandie, de Bretagne, de Poitou, &c. & celle de *morue* ſur les côtes de Flandres & de Picardie. Au reſte, je prie qu'on ſe ſouvienne que ce que nous dirons dans la ſuite, tantôt de la morue & tantôt du cabillaud, regardera un ſeul & même poiſſon, & qu'on ne doit avoir aucun égard à ces différentes dénominations. Cela étant bien entendu, je vais donner la deſcription du poiſſon qui eſt connu dans l'intérieur du royaume, & ſur les côtes de Bretagne, d'Aunis & de Poitou, ſous le nom de *morue*; & en Flandres, ſous celui de *cabillaud*.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription de la morue franche par ſes parties externes.

169. J'AI fait cette deſcription ſur une morue fraiche, achetée à la halle de Paris, ſous le nom de *cabillaud*: le poiſſon qui eſt gravé ſur la *pl. I, fig. 1*, a été copié ſur un beau deſſin, où le poiſſon était repréſenté de ſa grandeur naturelle, & qui m'avait été envoyé par M. Guillot commiſſaire de la marine à S. Malo, qui l'avait fait deſſiner ſous ſes yeux ſur une morue ſortant de l'eau.

170. LA morue qui a été achetée à Paris avait deux pieds huit à neuf pouces de longueur depuis l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure *a* juſqu'au bout de l'aileron de la queue P. Et il faut remarquer que la mâchoire ſupérieure eſt toujours un peu plus longue que l'inférieure.

171. QUOIQUE je ſoupçonne d'exagération Gerard Mercator, lorſqu'il dit que l'*aſellus major*, qui eſt le poiſſon dont il s'agit, peſe 60 livres, il eſt certain qu'il y en a de beaucoup plus gros que celui que nous décrivons, puiſ-

que les pêcheurs ſe trouvent quelquefois obligés d'emprunter le ſecours de leurs camarades, pour tirer à bord celui qui a mordu à leur hameçon.

172. AU reſte, les morues, comme tous les autres animaux, prennent leur accroiſſement peu a peu; c'eſt pourquoi on en prend de toutes les grandeurs, depuis trois pieds & plus de longueur juſqu'à celle d'un petit merlan; celles-là ſe prennent & ſouvent ſe vendent avec les merlans: ainſi, quand on dit *aſellus major*, on entend l'eſpece de morue qui peut avec le tems devenir grande.

173. LA tête de ce poiſſon eſt fort groſſe, par comparaiſon à celle des autres poiſſons de même genre. A celui que nous décrivons, il y avait, depuis l'extrémité de la machoire ſupérieure *a*, juſqu'au bord de l'opercule des ouies *b*, dix pouces.

174. LA bouche qui eſt repréſentée en X avait quatre à cinq pouces d'ouverture à l'extrémité des mâchoires. La ſupérieure était un peu plus longue que l'inférieure; l'une & l'autre étaient bordées intérieurement d'une membrane qui, quand la bouche eſt fermée, ſe replie & ſemble former des levres, ou comme d'épaiſſes gencives; mais quand le poiſſon ouvre la bouche pour ſaiſir ſa proie, cette membrane s'étend, & forme une grande bourſe X, *pl. I, fig.* 1, qui enveloppe la proie que le poiſſon a ſaiſie.

175. LORSQUE la bouche (*) eſt fermée, le muſeau forme un cône tronqué aſſez obtus.

176. EN général la tête eſt aſſez charnue, & l'on y trouve des parties délicates fort agréables à manger. Au reſte, ſa couleur eſt la même que celle du dos.

177. ON trouve à la mâchoire inférieure & à la pointe du menton un appendice cartilagineux *y*, d'environ un pouce de longueur, qui ſe termine en pointe; on le nomme la *barbe* ou le *barbillon*. Quelques-uns ont prétendu que cet appendice imitant un ver, attirait des poiſſons que la morue ſaiſiſſait; mais cette idée n'eſt guere vraiſemblable, & il vaut mieux avouer qu'on ignore quel eſt l'uſage de ce barbillon, que pluſieurs poiſſons voraces, & même du genre des morues, n'ont point.

178. LES yeux de cette morue ſont grands; la prunelle, qui eſt noire, peut avoir ſix à ſept lignes de diametre; l'iris eſt blanc, & l'œil entier a dix à onze lignes & plus de diametre. Ces parties, ſur-tout aux jeunes morues, ſont couvertes d'une membrane qui forme comme un voile mince & tranſparent.

(*) Quelques-uns diſent la *bouche*, d'autres la *gueule* des poiſſons: dans des ouvrages imprimés on trouve les deux termes employés indifféremment; j'ai adopté le terme de *bouche*, parce qu'il eſt aſſez d'uſage au bord de la mer.

179. LE célebre M. Camper dit, dans ſon mémoire ſur l'ouie des poiſſons, qu'ayant diſſéqué des yeux de quelques poiſſons du genre des morues, & en ayant détaché les muſcles, il avait trouvé que cet organe eſt conſtruit à peu près comme celui de l'homme.

180. JE ne ſais ſur quel fondement quelques auteurs ont avancé que les morues avaient la vue fort courte. On ſait qu'elles ſe jettent ſur les appâts qu'on leur préſente; eſt-ce parce qu'elles les apperçoivent, ou ſont-elles attirées par l'odeur? C'eſt ce qu'il n'eſt pas aiſé de décider.

181. QUAND nous examinerons les parties intérieures, nous dirons quelque choſe de l'organe de l'odorat; mais pour le préſent, il ſuffit de faire remarquer qu'entre les yeux & l'extrémité de la mâchoire ſupérieure, on apperçoit deux trous *i i* qu'on a coutume d'appeller les *narines*.

182. DEPUIS le derriere des ouies *b* juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue C, il y avait dans le poiſſon que nous décrivons, à peu près un pied huit à neuf pouces de diſtance. Le dos du poiſſon dans cette étendue forme un arc ſurbaiſſé, dont les extrémités les plus élevées répondent au ſommet de la tête & à un des côtés de l'aileron de la queue. Cependant quand, étant mort, on le poſe ſur une table, ſon corps a à peu près la forme des autres poiſſons, ainſi qu'on le voit repréſenté, *pl. I, fig.* 1. Le deſſous forme auſſi un arc, mais qui, depuis la gorge juſqu'à l'anus, offre une boſſe d'autant plus conſidérable que l'eſtomac eſt plus rempli, ou que les femelles ont plus d'œufs dans le corps. Ayant égard à ces exceptions qui font voir qu'on ne peut donner que des à-peu-près, notre poiſſon étant meſuré à trois pouces derriere les ouies, avait au moins ſept pouces d'épaiſſeur; & il y en a qui, à la partie la plus renflée du ventre, ont juſqu'à huit à neuf pouces & plus.

183. LES morues ſont couvertes de fort petites écailles, peu ſenſibles même ſous la dent; elles ſont très-adhérentes à une peau épaiſſe, graſſe & fort délicate quand elle eſt cuite, lors même que le poiſſon a été ſalé.

184. LA couleur de ce poiſſon ſur le dos & les côtés était olivâtre, rembrunie à meſure qu'elle approchait du dos; elle était chargée de taches, tantôt gris-de-fer, & tantôt jaunes de couleur de rouille de fer. Ces couleurs s'éclairciſſaient à meſure qu'on approchait du ventre qui était blanchâtre. Pour bien juger de ces couleurs, il faut que le poiſſon ſoit nouvellement tiré de l'eau & en quelque façon encore en vie. De plus, la grandeur & la couleur des morues varie beaucoup ſuivant bien des circonſtances. L'âge du poiſſon eſt une des principales cauſes de ces variétés: il faut ajouter le climat, la ſaiſon, la nature du fond vaſeux ou ſableux, ou couvert d'algue, enfin le ſexe; car les pêcheurs diſent qu'il y a de la différence entre les mâles & les femelles: ils aſſurent auſſi que les morues qu'on pêche ſur le

le Dogger'sbank ont la peau du dos d'un gris moins foncé que celles qu'on pêche en Islande, & en les ouvrant on trouve leur péritoine blanc, ce qu'on attribue à ce qu'elles ſe tiennent ſur un fond de ſable : elles ſont ordinairement grandes.

185. ON aſſure que les morues qu'on pêche en Islande ſur des fonds de roche couverts d'herbe, ont le dos d'un gris plus brun, & leur péritoine preſque noir ; ainſi elles ne different de celles du grand banc de Terre-neuve, que parce qu'elles ſont d'un olivâtre plus brun. En général, celles qu'on pêche ſur les rochers nus, ou ſur le ſable, ſont rouſſâtres ; & celles qu'on pêche dans les grands fonds, & qui ſe tiennent ſouvent entre deux eaux, ſont communément noirâtres. Il eſt bon de ſavoir que, quoique la plupart des morues qu'on pêche ſur le grand banc ſoient d'un gris clair, on ne laiſſe pas d'y en prendre des unes & des autres ; ce qui fait ſoupçonner qu'il s'y en rend de différens parages, puiſque le fond qui eſt de ſable a beaucoup d'étendue. Cependant il paraît qu'elles ont en général la peau du dos plus mouchetée que les morues du Dogger'sbank, de Schetland & d'Islande ; c'eſt peut-être ces différences qui auront engagé à diſtinguer les morues, en morues noires, morues jaunes, morues verdâtres, &c. car on en prend quelquefois ſur nos côtes qui ont le dos preſque noir. Les pêcheurs qui ont pratiqué leur métier ſur le grand banc, à la côte d'Islande, à Schetland, & ſur le Dogger'sbank, eſtiment que toutes les morues ſont de même eſpece, & que les différences qu'on remarque dans leur couleur, dans leur longueur & épaiſſeur, ne proviennent que de la nature des fonds où elles ont ſéjourné, & de l'abondance ou de la diſette de la nourriture qu'elles y ont trouvée, peut-être même de la qualité des alimens dont elles ſe ſont nourries.

186. A l'égard du goût, on prétend que la morue fraîche de Terre-neuve eſt plus délicate que celle du Nord, ſoit que cela dépende de la température de l'air, ou de la bonne nourriture qu'elles y trouvent. On remarque, par exemple, que les morues d'Irlande & du Dogger'sbank ſont plus graſſes & plus épaiſſes que celles d'Islande, ſur-tout quand elles ont été pêchées après la harengaiſon, parce qu'elles ont vécu de hareng, de maquereau, de ſardine, &c. qui leur ont fourni une excellente nourriture & en abondance.

187. LES pêcheurs traitent donc toutes ces différences de pures variétés ; & attendu que toutes ces morues leur paraiſſent avoir une même conformation & une même conſiſtance de chair, ils les regardent comme ne faiſant qu'une ſeule eſpece. Il y en a ſeulement une que quelques pêcheurs ſoupçonnent être différente de celles dont nous venons de parler. Elle paraît ordinairement, dit-on, du 15 juillet au 15 ſeptembre, à l'eſt de

l'isle d'Islande. Elle nage toujours entre deux eaux, & les pêcheurs prétendent qu'elle ne se tient jamais sur le fond. Il est probable que ces morues ne different point des autres, & qu'elles viennent par bancs de la grande mer, peut-être des côtes de Norwege, étant attirées par le hareng, dont elles font une grande consommation. Ainsi, si ces observations des pêcheurs sont exactes, on peut regarder ces morues comme des poissons de passage. Cependant tout ce que nous venons de dire sur l'identité des morues, ne doit s'appliquer qu'à la morue franche, *asellus vulgaris major*; car nous parlerons dans la suite des différentes especes de poissons qu'on doit rapporter au genre commun de morue.

188. ON apperçoit sur les deux côtés des morues une raie blanche, *bc*, *pl. I*, *fig.* 1, de deux lignes de largeur, qui s'étend à peu près depuis l'angle supérieur du derriere des ouies jusqu'à l'aileron de la queue; sur la partie renflée du ventre elle forme une courbe en descendant, puis elle devient droite jusqu'à la queue.

189. LE dos des morues est garni de trois ailerons M, N, O, *fig.* 1. Le premier aileron M de notre morue était le plus élevé, & formé à peu près par quatorze rayons qui, comme à tous les autres poissons, étaient liés par une membrane. Les deux autres N, O, étaient formés chacun par dix-neuf rayons. Le premier rayon de chaque aileron, c'est-à-dire, celui qui est le plus du côté de la tête, était plus long que tous les autres qui allaient en diminuant, de sorte que chaque aileron était terminé vers l'arriere par un rayon très-court, ce qui donne aux ailerons, quand ils sont redressés, une forme à peu près triangulaire.

190. LE premier aileron M, du côté de la tête, qui commençait à peu près à l'à-plomb de l'opercule des ouies, avait à son attache au dos ou à sa base environ quatre pouces de largeur; à une ligne ou deux de l'endroit où se terminait cet aileron, commençait celui du milieu N, qui à son attache au corps avait environ six pouces & demi ou sept pouces de large; il était moins élevé & plus alongé que les deux autres: le dernier aileron O le suivait immédiatement, s'étendant presque jusqu'au commencement de l'aileron de la queue, & il se terminait du côté de la queue par une espece d'échancrure; il avait à l'endroit où il s'attachait au poisson environ quatre pouces de largeur. L'étendue des plus longs rayons de ces ailerons était d'environ quatre à cinq pouces. L'aileron du milieu N, formait moins le triangle que les autres, parce que ses rayons étaient moins dressés: enfin, ceux des ailerons tant du dos, dont nous venons de parler, que du ventre, dont il va être question, étaient mous & point piquans.

191. L'AILERON de la queue était peu ou point échancré. Les rayons du milieu vers P, avaient environ trois pouces de longueur; il y avait à

peu près cinq pouces de diſtance de l'angle *e*, à l'autre *d*; mais le premier rayon de chaque côté *d* & *e* était plus dur que les autres. Comme les rayons de ces ailerons ſont ſujets à ſe ſéparer par l'effort qu'ils ſouffrent pendant ou après la pêche, l'extrémité de l'aileron de la queue paraît ordinairement frangée.

192. L'ANUS Q de cette morue était placé aſſez exactement entre l'œil & le milieu P de l'aileron de la queue.

193. ENTRE l'anus & la naiſſance de l'aileron de la queue, il y avait deux ailerons R & S qui reſſemblaient aſſez aux ailerons M, O, du dos. L'aileron R, le plus voiſin de l'anus, avait à peu près à ſon attache au ventre quatre pouces & demi de largeur, & ſon plus long rayon avait environ cette même longueur. L'aileron S avait à peu près les mêmes dimenſions; l'un & l'autre étaient formés de dix-huit ou vingt rayons plus ou moins; car, comme nous l'avons dit dans l'introduction, le nombre des rayons n'eſt pas toujours le même. L'extrémité poſtérieure de l'aileron S, était échancrée comme la même partie de l'aileron O; mais elle approchait davantage de l'aileron de la queue.

194. IL y avait derriere chaque opercule, environ au tiers de l'épaiſſeur du poiſſon, une nageoire T, qui à ſon articulation avait un pouce & demi de largeur; la longueur de ſon plus long rayon était de cinq pouces.

195. IL y avait encore ſous la gorge deux nageoires V, qui avaient à leur articulation environ deux lignes & demie de largeur; & les plus longs rayons avaient trois pouces de longueur.

ARTICLE II.

Deſcription de la morue franche par ſes parties internes.

196. APRÈS avoir donné une idée de la forme extérieure des morues, en en décrivant une que j'ai eu fraiche, & que j'avais ſous les yeux, il eſt à propos de dire quelque choſe des parties intérieures.

De la bouche, de la langue & des dents de la morue.

197. CE poiſſon a, comme je l'ai déjà dit, une fort grande bouche; elle eſt repréſentée fermée, *fig.* 1, & dépouillée de la membrane qui la borde en Z, *fig.* 2, pour faire voir la langue, qui eſt arrondie, épaiſſe, large, mollette, & qui ne porte point de dents; elle n'eſt pas ſuſceptible de grands mouvemens. Il eſt bon, à ſon occaſion, de faire remarquer que ce qu'on vend pour des langues de morues & qu'on regarde comme un mets délicat,

eſt formé, non-ſeulement par la langue, mais encore par toute la partie charnue compriſe entre les deux branches ou os, qui forment la mâchoire inférieure; nous en parlerons dans la ſuite.

198. Les mâchoires ſont garnies de pluſieurs rangées de dents. Un de ces rangs, qu'on voit *fig.* 2, eſt formé par des dents pointues qui ſont plus grandes que les autres. Une partie de ces dents eſt aſſujettie fermement dans leurs alvéoles, & d'autres ſont mobiles ou plutôt branlantes, ſe renverſant vers le dedans de la bouche. Outre ces dents, il y en a de petites qui garniſſent la voûte du palais & les premieres branchies juſqu'à l'orifice de l'eſtomac. Ces petites dents rangées tout près les unes des autres, forment des aſpérités qui ſont repréſentées à la *figure* 3, dans la bouche. H eſt l'ouverture du goſier; I I ſont deux cartilages durs, approchant de la ſubſtance des os, garnis de pointes qui ſont inclinées vers le goſier. K K ſont deux autres pareils cartilages couverts, comme les autres, de petites dents ou aſpérités.

199. Les guignes ou branchies qui forment la voûte du palais ſont toutes garnies de dents, les unes pointues, les autres larges & applaties, comme des mâchelieres.

200. Rondelet ajoute qu'il y a vis-à-vis du cœur deux os longs qui empêchent que les corps durs & piquans que la morue avale n'endommagent la gorge & le cœur; car la morue, contre l'uſage de quantité d'animaux, avale les poiſſons comme elle les a ſaiſis, tantôt par la tête, & tantôt par la queue.

De pluſieurs organes de la morue franche.

201. L, L, *fig.* 3, ſont les ouies ou branchies; on en a repréſenté une partie en &, *fig.* 4.

202. Suivant M. Camper, la cervelle de la morue & des autres poiſſons de même genre eſt petite en comparaiſon de la boîte oſſeuſe qui la renferme. Cependant cette cavité n'eſt pas vuide; ce qui n'eſt pas occupé par le cerveau, eſt rempli par une mucoſité limpide qui eſt contenue par une membrane arachnoïde très-mince & très-délicate.

203. A l'égard de l'organe de l'ouie, M. Camper qui s'en eſt beaucoup occupé, dit que le crâne de ce poiſſon eſt couvert en partie d'un muſcle aſſez épais, mais qui n'empêche pas que le ſon ne parvienne dans l'organe. L'oſſelet, ajoute-t-il, eſt dentelé, peſant, & flottant preſque librement dans une bourſe élaſtique, de ſorte que la moindre impreſſion doit agir ſur le nerf qui s'épanouit dans l'étendue de cette bourſe. Je ne ſuivrai pas plus loin M. Camper dans les détails anatomiques qu'il donne de cet organe;

il faut les chercher dans l'auteur même, ainſi que ce qui regarde l'organe de l'odorat. Je me contenterai de dire, d'après ce célebre auteur, que le cerveau eſt diviſé en deux lobes qui donnent chacun un ſeul nerf olfactoire, lequel s'étend dans chaque narine.

De l'eſtomac des morues.

204. L'ESTOMAC des morues eſt fort grand, ſur-tout quand il eſt rempli de poiſſons. Ce viſcere eſt un des plus intéreſſans articles de l'anatomie de la morue : des pêcheurs l'appellent *gau*, ailleurs *meulettes*. Il eſt très-vaſte, puiſqu'on y trouve quelquefois cinq ou ſix petites morues : mais il eſt ſingulier que la voracité de ces poiſſons les engage à avaler des corps durs, ſur leſquels la faculté digeſtive ne peut avoir aucune action.

205. ON ſait que les morues avalent des leurres de plomb qui repréſentent à peu près la forme d'un poiſſon. On a trouvé dans l'eſtomac de quelques-unes, du fer, des teſſons de pots caſſés, des morceaux de verre, &c. Comme le fer paraiſſait uſé par quelques endroits, on a cru que cette éroſion du fer était opérée par les ſucs ſtomachiques de la morue ; mais attendu qu'on n'a point de preuve de cette puiſſance digeſtive dans aucun animal, il eſt probable que ces morceaux de fer avaient été endommagés avant que les morues les euſſent avalés.

206. M. de Réaumur a bien prouvé que les canards & les dindons digerent tout autrement que les quadrupedes, & que la trituration opérée par leur géſier broie même le verre, & avait aſſez de force pour applatir un petit tuyau de fer-blanc ; mais l'eſtomac des morues eſt membraneux, & ne reſſemble point du tout au géſier des oiſeaux. D'ailleurs M. de Réaumur n'a point reconnu cette action du géſier ſur les métaux ; & M. Perrault ayant diſſéqué des autruches qui avalent des morceaux de fer qu'on a prétendu qu'elles digéraient, a trouvé des pieces de monnoie qui n'étaient que faiblement endommagées par les endroits ſeulement où elles frottaient les unes contre les autres.

207. LA gourmandiſe des autruches les porte à avaler indiſtinctement tout ce qu'elles rencontrent : probablement il n'en eſt pas comme des dindons & d'autres oiſeaux qui terminent leurs repas par avaler une aſſez grande quantité de ſable, probablement pour aider à la trituration de leurs alimens dans le géſier. Encore un coup, l'eſtomac de la morue ne reſſemble pas au géſier des oiſeaux, & il peut ſe faire plutôt qu'elles rejettent ce que leur eſtomac ne peut digérer, comme font les chiens & les oiſeaux de proie qui vomiſſent par pelotons les plumes qu'ils ont avalées avec la chair des oiſeaux dont il ſe nourriſſent : mais comme on eſt toujours diſpoſé à adop-

ter le merveilleux, on a avancé que les morues rejettent même leur eſtomac qui ſe retourne & ſort par leur bouche, comme une poche qui, après avoir été nettoyée par l'eau, rentre à ſa place naturelle, & que tout de ſuite les morues avalent avec avidité tout ce qu'elles rencontrent. Ce fait étant une pure allégation que nous ne voyons appuyée d'aucune bonne obſervation, nous croyons devoir nous abſtenir d'y mettre notre confiance. Nous dirons dans la ſuite comment les matelots préparent l'eſtomac des morues pour faire un manger médiocre, qu'on appelle *tripe de morue*, & comment ils remettent à ſa place un eſtomac de morue qui a été tiré hors de la bouche par un hameçon.

Des inteſtins.

208. On trouve au-deſſous de l'eſtomac les inteſtins dont nous avons repréſenté en E, *fig.* 5, un bout ouvert pour faire voir des glandes qui ſont attachées au velouté. Il y a au-deſſous de l'eſtomac ſix appendices vermiculaires qui ſe diviſent en pluſieurs branches. On voit en F, *fig.* 5, la valvule inteſtinale, & en G le rectum.

De la veſſie à air ou pneumatique, & de l'urinaire.

209. La *fig.* 6 repréſente la veſſie à air AA, qui eſt épaiſſe, gélatineuſe, fermement attachée au dos, & qui s'étend juſqu'au-deſſous de l'anus. B B ſont deux muſcles qu'on apperçoit aux côtés de cette veſſie; & CC, deux appendices qui l'attachent par le haut : elle fournit un mets délicat.

210. La *fig.* 7 repréſente cette même veſſie ouverte, pour faire voir une chair rouge & glanduleuſe D, qui y eſt attachée intérieurement.

211. Les reins s'étendent dans toute la longueur du dos, depuis le diaphragme juſqu'à l'anus, & aboutiſſent à la veſſie urinaire, qui a une forme oblongue.

Du pancréas, du foie, de la véſicule du fiel, & de la rate.

212. Blasius dit qu'il y a dans les morues ſix conduits du pancréas, qui ſont beaucoup plus gros & plus ſenſibles que le canal ſyſtique, qui aboutit dans les inteſtins au-deſſous des appendices vermiculaires.

213. Le foie eſt rouge-pâle, diviſé en trois lobes, & très-huileux.

214. La véſicule du fiel eſt grande; le canal ſyſtique aboutit dans les inteſtins au-deſſous des appendices vermiculaires. La rate eſt noire & alongée.

Du péritoine.

215. NOUS avons déjà fait obſerver que dans certaines morues le péritoine eſt blanc, & qu'à d'autres il eſt brun ou noirâtre ſuivant la nature des fonds où on les pèche.

216. CECI a quelque rapport à ce qu'on remarque fréquemment dans les écreviſſes; elles ont ſous l'enveloppe cruſtacée de leurs corps des filets qu'on nomme communément le *foin:* il eſt blanc aux écreviſſes qui vivent dans des eaux claires & vives; mais brun, preſque noir, lorſqu'on les pèche dans des eaux ſtagnantes & vaſeuſes.

Du cœur.

217. LE cœur eſt figuré comme un noyau de datte; il eſt placé, de même qu'à la plupart des poiſſons, entre les branchies. La groſſe artere au ſortir du cœur ſe diſtribue aux ouies par un nombre infini de ramifications, comme aux autres poiſſons; c'eſt pourquoi je ne m'étendrai pas davantage ſur la diſtribution des vaiſſeaux, non plus que ſur des détails de fine anatomie, qui ne conviennent que dans des traités particuliers de la ſcience anatomique.

218. LA chair de la morue eſt délicate & d'aſſez bon goût: cependant elle eſt un peu fade quand elle eſt fraîche; c'eſt pourquoi on lui fait une ſauce un peu relevée: elle ſe leve par écailles ou feuillets.

Concluſion de la deſcription de la morue.

219. APRÈS ce que nous venons de dire dans l'article premier ſur les parties externes, & dans l'article ſecond ſur les parties internes, je crois qu'on a une idée aſſez juſte de la morue franche, ou de l'*aſellus major vulgaris* de Willughby. Mais ce poiſſon étant d'un très-grand uſage, il convient d'expliquer exactement comment on le pèche, & les différentes préparations qu'on lui donne: nous allons eſſayer de le faire dans les articles ſuivans.

ARTICLE III.

Idée générale de ce que nous avons à dire ſur la morue franche ou cabillaud, & ſur ſes préparations.

220. CETTE eſpece de morue ſe multiplie à un tel point, qu'elle fournit la principale nourriture à pluſieurs peuples du Nord, une partie du Dane-

Digitized by Google

marck, de la Norwege, de la Suede, de l'Islande, du Groënland, des isles Orcades, de Schetland ou Hitland, preſque toute la Moſcovie, & beaucoup d'autres pays où le poiſson ſec fait un objet principal de la nourriture; ce qui n'empêche pas qu'on n'en tranſporte beaucoup dans quantité de pays où l'on recherche la morue, quoiqu'on n'y manque pas d'autres alimens, même d'excellens poiſsons frais, comme dans le Levant & dans tous les ports de la Méditerranée & de la Baltique, où l'on pêche peu ou point de morue franche.

221. MALGRÉ cette énorme conſommation de ce poiſson, on verra qu'il s'en trouve une grande quantité dans le Nord ſur les côtes de Norwege, dans les états du roi de Danemarck, en Islande, à Schetland, & dans toute l'Amérique ſeptentrionale.

222. ON lit de plus dans l'*Hiſtoire générale des voyages*, in-4. tome V, n. 204, qu'on diſtingue au cap de Bonne-Eſpérance pluſieurs eſpeces de cabillauds. Les plus communs, dit-on, ſont couleur de cendre, longs de deux à trois pieds, avec de grandes écailles & des nageoires fort dures. Leur chair eſt tendre & délicate lorſqu'elle eſt fraiche; quand elle eſt ſalée, elle fait la nourriture des eſclaves.

223. EXCEPTÉ la grandeur des écailles & la dureté des nageoires, cette courte deſcription conviendrait aſſez à notre cabillaud.

224. NOUS avons un mémoire envoyé du Pérou, dans lequel il eſt dit qu'on y pêche, ſur-tout le long de la côte, en octobre & novembre, des poiſſons qu'on appelle *morue*. Comme on n'en donne aucune deſcription, nous ne pouvons pas décider ſi ce poiſson eſt notre morue ou cabillaud.

225. L'AMIRAL Anſon dit dans ſon Voyage, qu'il a pris de très-grandes morues à l'isle de Juan Fernandez. Comme preſque tous les voyageurs laiſſent de pareilles incertitudes, nous ne nous arrêterons pas davantage à ce qu'ils ont dit des morues.

226. OUTRE que la pêche de ce poiſson fournit, comme nous l'avons dit, une branche conſidérable de commerce, elle a encore l'avantage de former d'excellens matelots. Les équipages des bâtimens qui font cette pêche, ayant fréquemment à lutter contre des mers orageuſes, ils apprennent leur métier; & quoiqu'ils aient à ſupporter des travaux fort rudes, il en périt beaucoup moins que dans les navigations douces des isles du Vent.

227. LES différentes préparations qu'on donne à la morue, nous engagent à diviſer ce qui nous reſte à dire ſur ce poiſson, en quatre articles principaux.

228. DANS l'un, il s'agira des morues que l'on prend aſſez près des côtes de

de France, de Hollande, d'Angleterre, d'Ecoſſe & d'Irlande, pour être mangées fraîches.

229. NOUS expliquerons dans un autre la pêche & la préparation de la morue, qu'on appelle *verte*, qui eſt ſalée & point ſéchée.

230. NOUS traiterons dans le ſuivant, de celle qu'on ſeche après l'avoir ſalée.

231. NOUS nous occuperons enfin de la morue que l'on ſeche ſans l'avoir ſalée, & qu'on nomme *ſtockfiſch*, c'eſt-à-dire, *morue en bâton*.

ARTICLE IV.

Des pêches qui ſe pratiquent aſſez près des côtes de France, de Hollande, d'Angleterre, d'Ecoſſe & d'Irlande, pour que les morues puiſſent être mangées fraîches.

232. LES morues, dont on peut admettre la ſource dans le nord, ſe diſtribuent dans une grande partie de l'Océan. Il y a peu d'endroits dans cette grande mer, où l'on ne prenne quelques morues; mais dans pluſieurs elles y paraiſſent en ſi petite quantité, qu'on ne daigne pas y établir des pêches uniquement pour cet objet; pendant que dans d'autres elles s'y montrent dans la plus grande abondance.

233. PUISQUE nous nous propoſons de parler dans cet article de celles qui ſe prennent dans notre continent, il eſt bon d'être prévenu que, quoique les morues ſoient des poiſſons du nord, elles ſe retirent dans les grands fonds lorſqu'il fait très-froid, & qu'elles paraiſſent ſur les bancs près des côtes & dans les golfes lorſque l'air eſt adouci; néanmoins des bancs ou bouillons de poiſſons dont elles ſe nourriſſent, les engagent à paraître plus tôt ou plus tard dans certains endroits où les pêcheurs vont les chercher, non-ſeulement parce qu'elles s'y raſſemblent en grand nombre, mais encore parce que la pêche y eſt plus facile que dans les grands fonds.

234. L'INCERTITUDE de l'arrivée de ces poiſſons ſur les bancs donne à ceux qui en ſont voiſins, un grand avantage ſur ceux qui en ſont éloignés, puiſqu'ils peuvent, ſans s'expoſer à de longues traverſées, aller examiner ſi ces endroits ſont meublés de morues, afin d'y venir enſuite en nombre pour y faire leur pêche.

235. QUOIQUE les morues ne ſoient pas fort communes ſur nos côtes, on ne laiſſe pas d'y en prendre quelques-unes, ſoit dans les parcs, ſoit avec des cordes garnies d'haims, qu'on tend pour prendre d'autres poiſſons, ſoit dans les folles qu'on tend par fond, ou d'autres filets, quoi-

qu'on n'ait point en vue la pêche de la morue. Il n'eſt pas ordinaire de prendre de groſſes morues par ces ſortes de pêches; mais on en prend aſſez communément dans la Manche, de jeunes qui ne ſont pas plus groſſes que des merlans, & que les chaſſes-marée confondent dans leurs paniers avec ce poiſſon.

236. M. le Teſtu, tréſorier des invalides de la marine à Dieppe, m'a envoyé de ces petites morues pêchées dans la Manche; elles ont tous les caracteres des grandes, & il m'a marqué en avoir une qui n'avait que ſix pouces de longueur totale. Bien des gens les confondent avec le merlan; cependant leur chair, qui eſt fort bonne, a plus de conſiſtance, & les connaiſſeurs ſavent bien en faire la différence.

237. ON prend plus communément de groſſes morues ou cabillauds, à l'ouverture de la Manche ou à l'entrée de la mer d'Allemagne; on tend pour cela de groſſes cordes par fond, garnies d'haims, à peu près ſemblables aux cordes par fond dont nous avons parlé dans la premiere ſection de la premiere partie de cet ouvrage. Ces morues ſe conſomment fraîches dans les villes voiſines de la mer; on en chaſſe même à Paris lorſque l'air eſt frais; elles s'y vendent ſous le nom de *cabillaud*, parce que communément elles viennent des ports de Flandres, où les morues ſe nomment ainſi. Cette pêche aux groſſes cordes ſe pratique aſſez communément par les pêcheurs de *Ghivede*, village de l'amirauté de Dunkerque, qui eſt ſitué à l'ouverture de la mer d'Allemagne.

Pêche à l'embouchure de la Meuſe.

238. LA morue qui ſe pêche à l'embouchure de la Meuſe, & qu'on nomme dans le commerce *morue de Meuſe*, eſt un gros cabillaud, puiſqu'on en prend qui peſent juſqu'à vingt livres: il eſt très-délicat & plus eſtimé que celui du grand Banc & de l'Islande; auſſi ſe vend-il plus cher. Une partie ſe conſomme frais; les Hollandais ſalent le reſte en barrils, ainſi que nous l'expliquerons dans la ſuite. Comme cette morue peut être mangée fraîchement ſalée, cette circonſtance contribue beaucoup au mérite qu'on lui accorde.

Pêche des morues ſur les côtes d'Ecoſſe.

239. LES Ecoſſais font l'été la pêche des morues ou cabillauds, le long de leurs côtes, avec des haims, dans de petites chaloupes qui reviennent tous les ſoirs à terre & rapportent leur poiſſon; mais ils font des pêches plus conſidérables ſur des riſs & bancs qui ſont au nord de l'Ecoſſe: la plupart de ces morues ſe conſomment fraîches.

240. QUAND les pêcheurs s'écartent à douze ou quinze lieues au large de Boukeuers, & qu'ils appréhendent que leur poiſſon ne ſe gâte, ils le ſalent à demi; ce peu de ſel raffermit la chair, & lui donne un goût relevé qui la rend plus agréable que celle qui eſt fraîche.

241. ORDINAIREMENT les Ecoſſais quittent vers la mi-juin la pêche du nord de l'Ecoſſe, pour aller plus au nord, ou pêcher ou s'accommoder des poiſſons que les naturels du pays ont pêchés & préparés, & ils viennent à leur retour s'établir ſur le Dogger'sbank.

242. LES Dieppois ont quelquefois envoyé aux côtes d'Ecoſſe faire la pêche de la morue avec leurs grands drogueurs, qu'ils armaient de dix-huit à vingt hommes; ils quittaient toujours ces côtes vers le 20 du mois d'août, pour ſe rafraîchir chez eux, y prendre des vivres, & partir enſuite pour la pêche du hareng à Yarmouth (13); & cet uſage était tellement établi, que l'équipage pouvait obliger le maître d'appareiller le lendemain de la S. Barthelemi. Cette condition ſubſiſte encore lorſque les bateaux français qui vont au nord, ſe propoſent de faire l'une & l'autre pêche.

243. QUOI qu'il en ſoit, ces morues nouvellement ſalées arrivant de bonne heure, étaient recherchées par les marchands.

Pêche de la morue en Irlande.

244. LA partie du royaume d'Irlande la plus abondante en morue, eſt à l'oueſt, aux environs de la baie Dingle; elle ſe fait depuis la S. Michel juſqu'au mois de mai.

245. ON m'a aſſuré qu'on pêchait des morues en Irlande, dans la Shure, riviere de Waterford, depuis le mois de juin juſqu'à celui de novembre.

246. ON y prend, dit-on, les morues dans des parcs ouverts qui préſentent leur embouchure à la marée montante. Ces parcs ſont terminés par une manche où elles entrent. Pour les y prendre avant que la marée ſoit entiérement retirée, on conſtruit auprès de la manche un échafaud qui a huit pieds en quarré; il eſt formé de forts pieux qui ſont à un pied les uns des autres, & aſſez longs pour que l'échafaud ne ſoit point recouvert par la haute mer.

247. CET échafaud ſert à relever la manche, pour prendre le poiſſon avant que la mer ſoit retirée.

(13) Petite ville d'Angleterre dans la province de Norfolk, avec un bon port ſur la riviere d'Yare. Ses habitans s'adonnent principalement à la pêche du hareng.

248. ON voit de ces parcs établis dans la baie de la riviere, & même, à ce qu'on aſſure, juſqu'à Waterford, qui eſt à une lieue de la mer, où apparemment la marée remonte & où l'eau eſt ſalée. (*)

249. LES parcs de la baie ſont établis à quarante ou cinquante braſſes du rivage. Il eſt ſenſible que ces morues, ainſi que celles qui ſe trouvent dans les parcs & les filets de nos pêcheurs, ſont très-ſaines, & en état d'être tranſportées dans les barques à vivier dont nous parlerons dans un inſtant.

Pêche de la morue ſur le Dogger'sbank.

250. ON pêche des morues ſur pluſieurs bancs & rifs qui ſont hors la Manche dans la mer d'Allemagne. Mais je me bornerai à parler de celle qui ſe fait ſur le Dogger'sbank ou Banc des chiens, qui a environ cinquante lieues d'étendue, & qui eſt ſitué entre la côte occidentale d'Angleterre, & celle des Provinces-Unies à l'orient. Comme ce banc eſt conſidérable, je crois qu'il convient de le choiſir pour faire comprendre ce qui ſe peut pratiquer ſur les autres.

251. IL eſt probable que le nom qu'on a donné à ce banc, vient de ce qu'on y trouve quelquefois une prodigieuſe quantité de chiens de mer, qui s'y rendent par bancs ou bouillons, comme les autres poiſſons de paſſage.

252. PUISQUE les pêcheurs de toutes ces nations peuvent faire par-tout leur métier en pleine mer, pourvu qu'ils reſtent dans leurs bâtimens, il ſuit de là qu'il leur eſt permis d'aller pêcher ſur le Dogger'sbank; mais comme ce banc eſt aſſez près de la Hollande, les pêcheurs de cette nation le fréquentent plus que toute autre; ils ont des vaiſſeaux de ſoixante à quatre-vingts tonneaux, & d'autres beaucoup plus petits, qui y font deux ou trois

(*) Il n'y a pas lieu d'être ſurpris qu'on pêche des morues à l'embouchure des rivieres où l'eau eſt ſalée; on prétend ſeulement qu'elles y maigriſſent: mais il paraît que Læuwenhoek & Schonevelde ont penſé que les jeunes morues ſe trouvaient dans l'eau douce, où ils diſent qu'elles ſe nourriſſent de brochets, de truites, de perches, &c. Schonevelde dit même qu'il y a des *aſellus* qui paſſent de la mer à l'embouchure de l'Oder, riviere d'Allemagne qui traverſe la Siléſie, & ſe décharge dans la mer Baltique; & auſſi dans l'Elbe, fleuve d'Allemagne qui ſe jette dans la mer au-deſſus de Hambourg, & d'autres fleuves, ſoit pour y dépoſer leurs œufs, ou y étant attirées par des bancs de poiſſons qui ſe trouvent l'automne dans ces fleuves; mais nous ne ſavons pas ſi ces aſellus ſont notre morue franche ou cabillaud, ou des poiſſons du même genre, dont j'aurai occaſion de parler dans la ſuite, d'autant que pluſieurs auteurs diſent qu'il y a peu de vraie morue dans la mer Baltique.

Digitized by Google

voyages par an ; quelques-uns même y continuent leur pêche ſans interruption pendant cinq à ſix mois : en ce cas ils chargent les poiſſons qu'ils ont pris, ſur de petits bâtimens qui les tranſportent en différens ports de Hollande : d'autres quittent cette pêche en ſeptembre, pour aller à celle du hareng à Yarmouth, & reviennent enſuite prendre leur pêche ſur le Dogger'sbank, ne rentrant chez eux que quand ils y ſont forcés par le mauvais tems, quand les vivres leur manquent, ou encore lorſqu'ils ont fait leur cargaiſon.

253. QUOIQUE ce banc ſoit à environ cinquante lieues des côtes de Hollande, ils ne laiſſent pas d'y tranſporter quelquefois des cabillauds en vie, au moyen des barques à vivier, dont nous avons parlé dans la troiſieme ſection, premiere partie, & une autre d'une conſtruction différente dans celle-ci, dont nous traiterons, entre leſquelles il y en a qui contiennent juſqu'à mille morues ou cabillauds ; mais pour cela il eſt bon que les morues n'aient point été trop bleſſées par les gros haims qu'on emploie pour cette pêche. Cependant on m'a aſſuré qu'ayant ôté avec précaution un haim qui avait tiré l'eſtomac hors de la bouche & fait rentrer l'eſtomac dans le corps de l'animal, avec un bout de corde commis ferme, ces morues n'étaient pas mortes dans le vivier où on les avait miſes ; mais ils prétendent que dans cette opération l'eſtomac ſe remplit d'air qui ferait mourir la morue, s'ils ne procuraient pas une iſſue à cet air ; pour cela ils percent l'eſtomac avec un petit couteau pointu par-deſſous l'ouie ; l'air étant ſorti, ils mettent les morues dans le vivier avec les autres.

254. QUELQUES-UNS s'imaginent que les morues engraiſſent dans les viviers de ces barques, où on leur fournit de la nourriture ; mais ce n'eſt pas l'avis commun, & on eſt bien content lorſque les morues arrivent en vie à leur deſtination ; car il en périt quelquefois beaucoup, quand on eſt pris de gros tems dans la traverſée.

255. LA morue qu'on pêche ſur le Dogger'sbank, eſt la même que celle du grand banc de Terre-neuve ; & ſi elle eſt plus blanche lorſqu'elle eſt ſalée, cette différence dépend de ſa préparation, ainſi que je le ferai appercevoir dans la ſuite ; mais elle a toujours l'avantage d'être très-fraîche, nouvellement ſalée, & de primer beaucoup celle de Terre-neuve.

256. ON trouve ſur le Dogger'sbank des endroits où il n'y a que douze à quatorze braſſes d'eau, ce qui y rend la pêche bien commode : mais on y rencontre peu de poiſſon, les morues ſe plaiſant dans des endroits où il y a ſoixante juſqu'à quatre-vingt braſſes d'eau : alors la pêche eſt fatigante ; mais c'eſt dans ces endroits qu'on prend les plus beaux poiſſons.

257. QUOIQU'ON prépare des morues en vert ſur ce banc, nous croyons devoir remettre les détails qui regardent cette préparation, à l'endroit où

nous traiterons des pèches beaucoup plus conſidérables qui ſe font ſur le grand banc de Terre-neuve.

Article V.

Des pêches qui ſe font en Amérique ſeptentrionale en pleine mer ; & de la préparation de la morue verte qu'on ſale & qu'on ne ſeche pas.

258. On fait la pèche de la morue dans l'Amérique ſeptentrionale en bien des endroits, comme en Acadie, dans la baie de Canada, ſur le banc Verd, les battures de l'isle de Sable, &c. mais comme c'eſt ſur le grand banc de Terre-neuve qu'on fait la plus grande pèche du poiſſon qu'on prépare en vert, nous inſiſterons principalement ſur la pèche qui ſe fait ſur ce banc, ſans cependant nous diſpenſer de parler de celles qui ſe font ſur les autres bancs de ce continent ; car notre intention eſt de conſidérer cette pèche en elle-même, ſans avoir égard aux nations qui la pratiquent, excepté quand il s'agira de quelque ſingularité qui ſera particuliere aux pêcheurs d'une nation ou d'une province.

Saiſons où l'on peut faire la pêche de la morue, dans l'Amérique ſeptentrionale.

259. Les pèches accidentelles dont nous avons parlé dans l'article précédent, n'ont point de ſaiſon marquée ; mais on fait des pèches réglées de ce poiſſon ſur les bancs de l'Amérique ſeptentrionale, ainſi que dans les mers du nord. Je vais eſſayer d'en donner une légere idée.

260. Quoique les côtes de l'Acadie ſoient en général long-tems occupées par les glaces, l'extrêmité occidentale s'en dégarnit aſſez tôt pour que la morue commence à donner au cap de Sable dès le mois de mars ; puis remontant lentement du côté du nord le long de la côte, ces poiſſons ſe rendent vers les premiers jours de mai ſur les bancs de l'isle de Sable. On prétend même qu'on peut pêcher durant l'hiver en quelques endroits de la côte de l'Acadie, lorſque les havres & les baies de l'isle de Terre-neuve ſont glacés ; mais alors la mer eſt très-dangereuſe dans tous ces parages, où on a vu pluſieurs fois des navires pris par les glaces.

261. Quand on tombe dans des brumes qui chargent de givre les cordages, on ne peut manœuvrer ; & il n'y a guere que ceux qui ont leurs habitations à portée de ces parages, qui puiſſent profiter des circonſtances favorables pour pratiquer cette pèche.

262. Souvent dans le mois d'avril, la morue commence à frayer dans

les baies de l'Amérique ſeptentrionale; alors elle ne fait que paſſer ſur le banc de Terre-neuve, & pour cette raiſon la pêche y eſt très-incertaine.

263. LA ſaiſon du frai continue quelquefois en Amérique juſqu'en juin.

264. INDÉPENDAMMENT de cette marche des morues, elles ſont attirées par des poiſſons dont elles ſont très-friandes. C'eſt pourquoi on peut commencer la pêche des morues au cap Breton & vers l'Acadie dans les premiers jours de mai, parce que c'eſt la ſaiſon de l'arrivée des harengs dans ces parages, où ils reſtent juſqu'à la fin de ſeptembre.

265. CE qui ſe trouve encore de glace en quelques endroits aux mois de mai, juin & même juillet, n'interrompt pas ordinairement la pêche, attendu que ces terres ſont plus oueſt que l'isle de Terre-neuve; quelquefois cependant on eſt forcé de ne rien faire juſqu'en juin. Et quoiqu'aſſez ſouvent on puiſſe prendre des morues dès le mois d'avril ſur la côte ſud de l'isle de Terre-neuve, où ſont Plaiſance, S. Pierre, &c. pour l'ordinaire on n'y commence la pêche que vers le 20 de mai.

266. ABSOLUMENT parlant, il ſerait poſſible de faire la pêche dès le mois d'avril dans les baies du golfe S. Laurent, qui baigne à l'oueſt l'isle de Terre-neuve; mais il eſt prudent de ne pas les tenter: on y courrait trop de riſques, tant de la part des vents, qu'à cauſe des glaces dont on pourrait être ſurpris: c'eſt pour ces raiſons que les pêcheurs n'entrent dans la grande baie qui fait partie du golfe, que vers le 15 de juin; cependant on peut y arriver plus tôt & plus ſûrement par le cap Breton; mais aſſez ſouvent ce ſerait inutilement, la morue ne s'y portant en abondance que vers le 20 juin, qu'elle y eſt attirée par les harengs.

267. A peu près dans le même tems les glaces permettent de pêcher à la bande de l'eſt de l'isle de Terre-neuve, qui eſt ce qu'on appelle le *petit nord*, d'autant que les harengs s'y montrent ſouvent dès les premiers jours de juin. Les capelans, autre poiſſon dont les morues s'accommodent très-bien, paraiſſent ſouvent vers la fin de juin, & ils y reſtent juſqu'au mois d'août. A peu près dans ce tems-là ils ſe retirent, & les morues qui les ſuivent diſparaiſſent.

268. ON voit, par ce que nous venons de dire, que les morues n'ont point une marche réglée. Nous devons ajouter qu'elles affectent tantôt un lieu & tantôt un autre; de ſorte qu'aux endroits où aſſez ſouvent elles ont donné abondamment pluſieurs années de ſuite, il ſurvient une année où l'on n'y en rencontre que peu; quelquefois même, après avoir commencé la pêche avec ſuccès dans un canton, il faut l'abandonner, parce qu'on n'y prend plus rien. Cependant étant prévenu de ces différences accidentelles, on peut dire en général: 1°. Que vers le 15 de juin ou un peu plus tard,

Digitized by Google

les morues, ſur-tout les jeunes, quittent les grands fonds pour aller à la pourſuite des capelans; elles s'approchent alors de la ſurface de l'eau, ſur les bancs ou aſſez près des côtes. 2°. C'eſt dans le mois de juillet, que la pêche en eſt la plus abondante ſur le grand banc. 3°. Ce poiſſon y eſt plus rare dans le mois d'août, ſaiſon où il ne trouve plus de capelans ni de harengs, & où paraiſſent ordinairement les chiens de mer qui font fuir toutes les eſpeces de poiſſons. 4°. On recommence à prendre des morues ſur les bancs dans le mois de ſeptembre quand les vents permettent de pêcher. 5°. En octobre les bords des bancs de cette isle fourniſſent beaucoup de morue; mais les glaces commencent déjà à être abondantes: cependant on continue quelquefois la pêche à l'isle Royale, & aux côtes de l'oueſt, juſqu'à la fin de ce mois; mais vers le milieu de ſeptembre, les ports & les baies ſont très-ſouvent couverts de glace.

269. NOUS parlerons ailleurs des mers du nord. Mais il eſt bon d'être prévenu que toutes les époques que nous venons de rapporter ſont ſujettes à beaucoup de variations.

270. CEUX qui ont leurs habitations à portée des endroits où l'on fait la pêche, peuvent bien, comme nous l'avons dit, profiter de la circonſtance des ſaiſons, pour prendre des morues; mais ceux qui ſont éloignés des bancs & des poſtes, ſont privés de cet avantage.

271. SI, par exemple, pour ſaler par un tems frais, un bâtiment partait de France en ſeptembre dans la vue de revenir en janvier, outre qu'il courrait riſque de ne trouver que peu de morues ſur les bancs, parce qu'une partie ſe ſerait retirée dans les grands fonds, il s'expoſerait à eſſuyer de fort gros tems; c'eſt ce qui engage à ne faire partir les navires qu'en mars, avril, mai & juin, pour revenir en ſeptembre, octobre ou novembre: cependant ceux qui ſont rendus ſur le banc en avril, priment ordinairement les autres au retour, & font une vente plus avantageuſe.

272. UNE partie de ce que nous venons de dire, regarde plutôt la pêche que l'on fait le long des côtes, que celle qu'on fait en pleine mer, & par conſéquent appartient plus directement à ce que nous traiterons dans l'article ſuivant, où il s'agira de la morue ſeche. Ainſi il convient de nous reſtreindre à ce qui concerne la pêche ſur le grand banc.

273. CEUX qui ſont à portée de ce banc, peuvent y faire la pêche toute l'année, comme les Hollandois ſur le Dogger'sbank. Les Nantais peuvent primer les Normands, en partant en février pour rapporter du poiſſon de primeur. Quand la pêche eſt heureuſe, leur campagne eſt ordinairement de ciuq à ſix mois; mais certaines années il leur en faut dix. Les Grandvillois, les Malouins, les Rochelois, ceux de la Tremblade, &c. y emploient moins de tems à proportion de celui qu'ils gagnent, ſoit par la proximité

proximité du lieu de la pêche, ſoit à cauſe de la commodité qu'ils ont de prendre leur ſel dans leur voiſinage ; ainſi ordinairement leur retour prévient celui des Normands.

274. QUOI qu'il en ſoit, les ports de France où l'on arme pour la pêche de la morue verte, ſont Dunkerque, Gravelines, S. Valery, Feſcamp, Dieppe, le Havre, Honfleur, Cherbourg, Grandville, S. Brieuc, la Rochelle, S. Malo, Bordeaux, les Sables d'Olonne, &c.

Des lieux où l'on peut s'établir pour faire la pêche de la morue verte.

275. C'EST principalement ſur le grand banc de Terre-neuve, qu'on s'établit pour pêcher la morue qu'on prépare en vert; cependant on pratique encore cette pêche ſur d'autres bancs, tels que le banc à Vert, le Banquereau, le banc aux Orphelins, les battures de l'isle de Terre-neuve, &c. Mais nous obſerverons que, pour la morue qu'on veut préparer en vert, on s'établit toujours en pleine mer, & rarement à la vue des terres. On eſtime que le grand banc a près de deux cents lieues de longueur ſur ſoixante de large au milieu; ſes deux bouts ſe terminent à peu près en pointe, dont la plus ſeptentrionale eſt environ à quarante lieues de la côte eſt de l'isle de Terre-neuve.

276. ON connait qu'on en approche, lorſque la ſonde indique 70, puis 60, puis 50, 40, 30 braſſes, & encore quand on apperçoit beaucoup d'oiſeaux, qui s'y rendent pour ſe nourrir des iſſues des morues qu'on jette à la mer, ou pour attraper des capelans, quand ils s'approchent de la ſurface de l'eau.

277. LES morues du grand banc ſont plus groſſes & plus graſſes que celles qu'on prend dans les mers du nord.

278. LE banc à Vert eſt par le travers de l'isle S. Pierre, & le Banquereau entre le grand Banc & le banc à Vert : de deſſus ces trois bancs on n'apperçoit point la terre.

279. LE banc des Orphelins eſt dans le golfe S. Laurent, à dix ou douze lieues des côtes de Canada ; & comme elles ſont fort élevées, on les apperçoit par les beaux tems de deſſus ce banc.

280. CEUX qui pêchent ſur les battures de l'isle de Sable, courent des riſques quand il ſurvient des vents qui portent à terre, & les morues qu'on y prend ſont ordinairement maigres.

281. POUR cette pêche, les équipages ſe tiennent dans les bâtimens qui leur ont ſervi à ſe rendre ſur les bancs, & ils ſe tiennent preſque toujours à la dérive.

282. LE parage le plus avantageux, & celui qui eſt le plus fréquenté,

eſt entre le quarante-quatrieme & le quarante-ſixieme degré de latitude.

283. Quelques-uns, par aventure, entrent dans la grande baie, pour pêcher ſur le banc des Orphelins, & ſur le petit banc de Bridel, lorſqu'ils eſperent y faire une meilleure pêche que ſur le grand banc, ou ſur les autres qui ſont hors de la baie.

284. Pour le ſuccès de la pêche, en quelque lieu qu'on la faſſe, il eſt important de choiſir un bon poſte; c'eſt pourquoi les capitaines doivent bien examiner ſur la carte la poſition des bancs & des hauts fonds, pour choiſir ceux qui communément ſont plus poiſſonneux; car tous les fonds ne ſont pas également fréquentés par les morues. Il réſulte de ces connaiſſances, que certains capitaines reviennent preſque toujours avec leur charge complete, pendant que d'autres ont tout au plus la moitié de leur cargaiſon.

285. S'il arrive plus fréquemment aux Hollandais de faire une bonne pêche, c'eſt qu'ils ſont laborieux, patiens, & qu'ils ne ſe découragent point. Comme ils ont fréquemment leurs équipages à gages, ils en profitent le plus qu'ils peuvent, leurs bâtimens étant bien approviſionnés pour une campagne de ſix ou huit mois. Ils ſont continuellement occupés de leur pêche; s'ils ne trouvent point de poiſſon dans l'endroit où ils comptaient s'établir, ils en vont chercher un autre, & ſuivant les circonſtances ils changent pluſieurs fois de parages, la grande habitude qu'ils ont de la la pêche leur indiquant, au moins avec quelque vraiſemblance, le lieu où ils doivent ſe porter; & lorſqu'à force de travail ils en ont trouvé un favorable, ils en profitent, travaillent avec toute l'activité poſſible, & reviennent avec une bonne cargaiſon: ce qui n'arrive pas aux pêcheurs impatiens, qui ne trouvant point de poiſſon au lieu qu'ils s'étaient propoſé d'occuper, reviennent à demi-charge; au contraire, quand les Hollandais déſeſperent de faire une bonne pêche de morue, ils eſſaient de parfaire leur cargaiſon avec du hareng ou du maquereau, s'étant approviſionnés au depart des uſtenſiles qui conviennent pour ces pêches.

286. Comme ils tiennent la mer fort long-tems, s'ils ſont pris d'une tempête, ils amenent leurs vergues, ils mouillent une bonne ancre avec deux ou trois cables épiſſés les uns au bout des autres; ils ferment les écoutilles, amarrent la barre du gouvernail, & attendent le beau tems, étant renfermés dans leur bâtiment.

287. De même quelques bâtimens français étant partis pour pêcher du maquereau ſur les côtes d'Islande, & n'y trouvant que peu de poiſſon, ſe ſont haſardés d'aller pêcher de la morue ſur le grand banc, quoiqu'ils ne fuſſent pas équipés pour cette pêche; & ils ſont revenus au bout de

quatre mois avec une aſſez bonne cargaiſon, ayant ſalé leurs morues dans les barils qui étaient deſtinés pour le maquereau.

288. EN ce cas les équipages ſouffrent beaucoup de la rigueur du climat, n'étant point à l'abri, comme ils le ſont daus les navires équipés pour la morue verte; & les bâtimens qui vont à la pêche du maquereau, ayant leur pont fort bas, & un grand coffre, ils ſont fort incommodés par les coups de mer qu'on éprouve dans ces parages : néanmoins avec un peu plus de fatigue, ils ſont parvenus à faire leur pêche avec autant de ſuccès que ceux qui étaient appareillés pour la pêche de la morue.

289. COMME la bonté des appâts contribue beaucoup au ſuccès de la pêche, on a propoſé pluſieurs moyens de s'en procurer; c'eſt à ceux qui ont beaucoup fréquenté ces mers, & pratiqué la pêche de la morue, à prêter une ſinguliere attention pour s'en procurer, & à faire ſur cela toutes les tentatives qui pourront leur promettre quelque ſuccès.

Idées générales des fonds, & des circonſtances favorables à la pêche.

290. OUTRE ce que nous venons de dire des poſitions avantageuſes pour la pêche de la morue, les matelots regardent comme bons fonds ceux de roches pourries, de coquillages, & auſſi ceux de terre graſſe; les fonds rouges ſont pour l'ordinaire abondans en coquillages. Les morues trouvant à ſe nourrir ſur de ſemblables fonds, elles s'y raſſemblent en quantité, ainſi que ſur les fonds gris où il y a beaucoup d'équilles.

291. ON prétend que certaines productions marines rendent mollaſſes les morues qui en ont mangé; telles ſont, dit-on, les bourbes ou orties vagantes.

292. ON ne fait point de cas des fonds de ſable pur, ainſi que de ceux de roche dure & ſans délits, où les morues ſont maigres, & où l'on prétend qu'il ſe raſſemble des zoophytes, qui rendent ces poiſſons de mauvaiſe qualité.

293. LE tems le plus favorable pour cette pêche, comme pour toutes celles aux haims, eſt quand le ciel eſt couvert, & qu'il n'y a point de moture. Les vents forcés & la mer agitée ſont abſolument contraires à cette pêche; car dans ces circonſtances les ſecouſſes du vaiſſeau & la vivacité du ſillage font que les plombs quittent le fond, & que les lignes ſe mêlent; quand la tempête eſt forte, il eſt ſouvent arrivé de voir des vaiſſeaux chaſſés de deſſus les bancs, & contraints de revenir, ayant couru des dangers, & fait une fort mauvaiſe pêche. Au contraire, quand la ſaiſon & le tems ſecondent l'avantage d'être ſur un bon fond, la pêche devenant plus commode, on ne fait que jeter la ligne & la retirer auſſi-tôt gar-

nie de morues, qui mordent avec avidité à l'appât; & l'on a vu un ſeul matelot prendre alors juſqu'à 125 morues & même plus de 200 en un jour. Quand cela continue, en moins de trois mois une flûte de 200 tonneaux quitte le banc avec une cargaiſon de 30 ou 35 milliers de morue.

Choix des poſtes ſur le grand banc de Terre-neuve. (14)

294. LE grand banc de Terre-neuve a, comme nous l'avons dit, environ 200 lieues de longueur ſur 60 de largeur vers le milieu. Les pêcheurs de morue ſe rendent à différens endroits ſur ce banc, pour y chercher un poſte avantageux. Il y a des pêcheurs qui connaiſſent bien mieux les poſtes que d'autres; ce qui fait que certains capitaines reviennent avec leur chargement complet, pendant que d'autres, après avoir reſté aſſez long-tems ſur le banc, reviennent à demi-charge; ceux-ci conſomment un tems conſidérable à parcourir toutes les parties du banc, au lieu que les autres ne tardent pas à trouver les poſtes avantageux.

295. CETTE pêche ſe fait ordinairement depuis le 43e degré de latitude nord, juſqu'au 45e, à la partie qu'on appelle *le ſud du banc*; on y trouve communément ce qu'on nomme *pompons* ou *môles*, qui reſſemblent à un melon gros comme les deux poings, qui ſont noirâtres, marqués de jaune.

296. ENTRE le 43e & le 45e degré de latitude, les ſondes ſont inégales: le plus qu'on trouve d'eau à l'acore de l'eſt, eſt de ſoixante braſſes; quand on ſe porte vers l'oueſt à 10 lieues de l'acore de l'eſt, on trouve trente-quatre braſſes, par les 44 degrés de latitude; à 15 lieues de l'acore de l'eſt, on trouve cinquante braſſes, à 20 lieues trente-ſix braſſes; & plus on va à l'oueſt, plus on trouve d'eau; de ſorte qu'à l'acore de l'oueſt il y en a ſoixante braſſes.

297. ON commence à s'établir au poſte le plus au ſud, puis on s'avance dans le nord par l'eſt, en cherchant les bancs de poiſſon qui ſe trouvent ordinairement dans la premiere ſaiſon du nord à l'oueſt, & de là vers le milieu; & dans l'arriere-ſaiſon on retourne aux endroits où l'on a commencé à faire la pêche. Ainſi, pour donner une idée de la marche des pêcheurs, les parages aux environs du ſud ſont fréquentés depuis la mi-avril juſqu'à la mi-juin; enſuite depuis la fin de juin juſqu'à la fin d'août,

(14) Comme la carte de ce banc & des côtes de l'iſle qui porte le même nom, ſe trouvent dans tous les atlas, j'ai cru devoir, par économie, ſupprimer celle qu'on avait ajoutée aux planches qui appartiennent à cette ſection, en conſervant cependant la deſcription des principales parties de ce banc. J'en uſerai de même à l'égard d'une ſeconde carte repréſentant les côtes d'Angleterre, de Danemarck, de Norwege, de l'Iſlande, de la terre de Labrador, &c. qui m'a paru auſſi inutile que l'autre.

on fréquente le milieu du banc; & à la fin de la ſaiſon, en ſeptembre, octobre & même le commencement de novembre, on revient aux environs du ſud, où l'on a commencé la pêche dans la nouvelle ſaiſon. C'eſt ce qu'on appelle par cette raiſon la *pêche du ſud.*

298. DU côté de l'oueſt, par les 46 dégrés de latitude, à environ 30 lieues de l'acore de l'eſt, ſont des roches que les pêcheurs de Normandie nomment les *vaches noires* ou *nervaches.* Ce banc n'a guere qu'une lieue & demie d'étendue; on y prend beaucoup de morues depuis le mois de juillet juſqu'à la fin d'août. On dit que la plupart ne ſont pas groſſes, qu'elles ſont graſſes & vives, & de couleur noirâtre, le poiſſon y étant attiré par beaucoup de capelans qui y fréquentent dans cette ſaiſon. On trouve en cet endroit 10, 12, 15, 20 braſſes d'eau. La pêche eſt fort difficile dans la partie du nord, par les 47 & 48 dégrés de latitude, à cauſe des courans & qu'il y a une grande profondeur d'eau; on y fait néanmoins de bonnes pêches à 10 lieues ou à peu près de la côte de l'eſt.

299. AUX environs du 45e degré, vers le milieu du banc, il y a beaucoup de crabes; plus au ſud, ce ſont des équilles; & vers le nord, le fond eſt verd, les cordes revenant chargées de cette couleur, & il y a beaucoup de tellines qui ſont brunes en-dehors, dont les morues font leur pâture.

300. IL eſt bon de ſavoir, outre cela, que la ſaiſon la plus commode pour cette pêche, eſt depuis la mi-avril juſqu'à la fin de juin, parce que les vents de ſud-ſud-oueſt qui regnent pour lors, amenent la douceur & les calmes qui engagent les morues qui ont frayé à quitter les baies; elles arrivent peu à peu ſur les bancs, où elles ſe trouvent raſſemblées en juillet.

301. LES pêcheurs prétendent que les morues ne faiſant que paſſer ſur le banc en août, la pêche y eſt accidentelle, outre que dans ce tems elles ne ſont pas de bonne qualité. Elles paraiſſent en plus grande abondance en octobre; mais il faut les aller chercher ſur les acores & les bords des bancs. Quoique toutes ces remarques des pêcheurs ſe trouvent aſſez fréquemment en défaut, les capitaines doivent les connaître, & eſſayer d'en tirer le meilleur parti qu'il leur eſt poſſible.

Des ports de France où ſe font principalement les déchargemens au retour de la pêche de la morue verte.

302. LES armemens pour la pêche de la morue verte, qu'on deſtine à l'approviſionnement de Paris, de la Picardie & de la Champagne, ſe font à Dunkerque, Gravelines, Feſcamp, le Tréport, Dieppe, Honfleur, Nantes, S. Malo; ceux qui arrivent de bonne heure, font pour l'ordinaire leur

déchargement à Dieppe, d'où la morue nouvelle eſt chaſſée par terre à Paris; d'autres bâtimens, dont le retour eſt plus tardif, font leur déchargement aux ports de l'embouchure de la Seine, & le poiſſon eſt tranſporté par eau à la capitale; celle qui doit être diſtribuée le long de la Loire & du côté de Bordeaux, ſe fait par des bâtimens qu'on équipe à Olonne, à Nantes, au Croiſic, à la Rochelle: mais les lieux où l'on doit faire le déchargement, changent ſuivant les ſpéculations des armateurs.

303. LES navires de Tréport, Feſcamp, des Sables d'Olonne & du pays d'Aunis, &c. ont ſouvent fait deux voyages par an, dont l'un, nommé *voyage de prime*, fourniſſait une pêche plus abondante d'un tiers que celle du ſecond voyage, dit *de tard*; mais la morue de ce ſecond voyage était beaucoup meilleure que l'autre qui ſe faiſait en avril, mai, juin & juillet, ſaiſon où l'on prétend que les morues ſont de moins bonne qualité. On dit même qu'anciennement quelques navires ont fait trois voyages dans une année; mais cela n'eſt plus praticable, parce qu'on met quelquefois ſix à ſept mois au voyage de prime, à cauſe de la rareté de la morue.

304. QUELQUES Baſques qui font venir leur ſel de l'iſle de Ré par des barques, ſont en état de partir de bonne heure, pour ſe rendre directement ſur le grand banc; & quand la pêche eſt favorable, ils peuvent faire deux voyages: mais cela eſt maintenant fort rare.

305. LORSQUE les Normands ne tirent pas leur ſel par des barques, outre qu'ils ſont plus éloignés du grand banc, ils ſont obligés d'aller tout armés prendre leur ſel à Brouage; & pour peu que la pêche ne ſoit pas favorable, ils ne peuvent revenir que ſur la fin d'octobre. Ceux qui hâtent le plus leur armement, partent en février & mars, & d'autres ne partent qu'en avril ou mai.

306. DANS les tems que les morues donnaient très-abondamment ſur le grand banc, les voyages répétés avaient pendant un tems rendu la morue ſi commune, que les armateurs ne retiraient pas leurs frais, & l'on ſe vit dans le cas de défendre de faire plus de deux voyages dans une année.

Détail des armemens.

307. LES bâtimens qu'on emploie pour la morue ſont depuis quarante juſqu'à cent cinquante tonneaux; ceux-ci ſont ordinairement de Honfleur; ceux de Feſcamp, de Saint-Malo & de Grandville ne paſſent guere cent à cent vingt tonneaux, & la plupart ſont de quatre-vingt-dix: leur forme varie trop, ſuivant les ports où ils ont été conſtruits, pour que je puiſſe entrer à ce ſujet dans de grands détails; ainſi je me bornerai à repréſenter, *pl. I*, un grand navire Terreneuvier, établi pour la pêche, comme

Digitized by Google

je l'expliquerai dans la ſuite ; (15) mais il eſt eſſentiel que ces bâtimens ſoient forts de membres, pour être en état de réſiſter aux groſſes mers où ils s'expoſent. Il eſt bon qu'ils aient au moins un pont avec de grands gaillards, ou deux ponts ſans gaillards ; & ceux-ci ſont les plus en uſage, parce que l'établiſſement pour la pêche s'y fait avec beaucoup plus de facilité & bien moins de dépenſe.

308. LES bâtimens de la côte de Normandie paſſent pour être plus forts, plus ſimples, & en même tems plus commodes que ceux de Bretagne : mais je n'oſerais l'aſſurer ; car chacun eſtime ce qui lui appartient.

309. DANS les ports de Honfleur & de Nantes, on fait quelquefois uſage de vieux vaiſſeaux de commerce qu'on a radoubés & reliés, & on prétend qu'ils ont l'avantage d'être bons voiliers ; mais communément on emploie pour la morue, des bâtimens qui ſont conſtruits exprès pour cette pêche.

310. LES pinques des Olonnais ſont ordinairement fort bonnes, tant pour la marche que pour la ſolidité. On emploie à Olonne, pour la morue, des navires du port de ſoixante & dix à quatre-vingts tonneaux, qui ont depuis quarante-ſept juſqu'à cinquante-cinq pieds de quille, & ſoixante à ſoixante-cinq pieds de longueur totale ; ils ont deux ponts & un gaillard, quatre pieds d'entre-pont ; leur largeur eſt depuis dix-neuf juſqu'à vingt-un pieds, & ils ſont percés pour huit canons de deux livres de balle ; leur creux ſous les barrots du premier pont juſqu'à la quille, eſt de ſept à huit pieds ; leur équipage depuis dix-huit juſqu'à vingt hommes.

311. UN bâtiment Normand aura ordinairement dix-huit pieds de bau entre les membres ; de la tête de l'étrave à celle de l'étambot ſoixante-deux pieds ; onze pieds de tirant d'eau, avec deux ponts, & un gaillard avant & arriere.

312. EN voilà ſuffiſamment pour donner une légere idée des bâtimens qui vont à Terre-neuve.

Approviſionnemens pour la campagne.

313. LES uns & les autres prennent, 1. le ſel dont ils ont beſoin relativement à leur grandeur, ſur le pied de deux tonneaux & demi de ſel pour mille morues (le tonneau compoſé de ſix bariques, & la barique de cent vingt pots). 2. Des vivres pour neuf mois au moins. 3. Des menus

(15) Il ne me paraît point néceſſaire d'employer, comme on l'a fait dans l'original, la moitié d'une planche pour repréſenter une flotte entiere de bâtimens Terre-neuviers, vus à différentes diſtances. Le plus gros d'entr'eux ſuffit pour donner une idée de tous les autres.

uſtenſiles de pêche : le tout proportionnellement à la grandeur des bâtimens & à la force de l'équipage.

315. UN bâtiment de quatre-vingt-dix tonneaux a ordinairement dix-neuf hommes d'équipage ; d'autres plus forts en ont vingt-cinq ou trente, & alors ils doivent prendre un chirurgien : on en trouve ſur la côte de haute-Normandie qui ſont autant matelots que chirurgiens. Pour les petits équipages au-deſſous de vingt hommes, où l'on n'embarque point de chirurgien, on cherche un matelot qui ſache ſaigner, & l'on donne au capitaine quelques remedes, qu'il emploie du mieux qu'il lui eſt poſſible ; mais les chirurgiens qui s'embarquent ſur les vaiſſeaux moruyers, travaillent comme les officiers mariniers à la préparation des morues. Ordinairement ſur onze hommes d'équipage, l'état-major compris, il y a huit matelots, deux novices, & un mouſſe. Un navire Olonnais de dix-huit hommes d'équipage, aura pour l'ordinaire un maître, un pilote, un ſaleur, douze matelots, & trois ou quatre mouſſes ou apprentifs.

Nourriture de l'équipage ſur le banc.

316. L'ÉQUIPAGE ſe nourrit en grande partie des petites morues qu'il pêche ; mais il convient de leur donner une fois par jour de la ſoupe avec des légumes ſecs, pois ou feves. A l'égard du bois & de l'eau, les navires qui font la pêche ſur le grand banc, emportent leur proviſion d'eau & de bois pour tout le voyage : ils ne relâchent point à la côte pour en faire. Il eſt aiſé de ſentir combien cette manœuvre pourrait apporter de dommage dans le ſuccès de leur pêche.

317. ON leur donne dans le fort du travail, & par forme de récompenſe, un coup d'eau-de-vie ; mais pour la boiſſon ordinaire, rien ne ſerait meilleur pour les entretenir en ſanté, que de leur donner l'eſpece de petite biere nommée en Canada *épinette* ou *ſapinette*. On en peut faire en France, ſuivant la recette qu'on trouvera à la fin de ce paragraphe. Cette liqueur qui coûte peu, eſt nourriſſante & anti-ſcorbutique. Je crois qu'elle n'en ſera que meilleure en ſubſtituant du genievre aux branches de ſapinette ou épicia qu'on emploie en Canada. J'en ai bu en France : d'abord elle ne me paraiſſait pas agréable ; mais bientôt je m'y ſuis fait, & je la buvais avec plaiſir, la préférant au vin, parce qu'il faiſait fort chaud. On donne du cidre aux équipages Normands & Bretons, qui ſont accoutumés à faire uſage de cette liqueur.

318. SUR la côte de haute-Normandie, on donne à un bâtiment de quatre-vingt-dix tonneaux, équipé de douze hommes, & pour neuf mois, 3400 livres de biſcuit, trente-quatre barrils de petit cidre, un barril de hareng,

hareng, pour l'équipage ; deux barrils de hareng ou de maquereau, pour ſervir d'appâts ; 600 livres de beurre, autant de lard ; ſoixante pots d'eau-de-vie pour l'équipage, plus un tierçon d'eau-de-vie de ſoixante & douze pots, pour donner en gratification à ceux qui ont mérité cet encouragement ; par exemple, au matelot qui a pris trois morues pendant la nuit ; 80 livres de chandelle, l'huile ne pouvant pas ſervir dans la cale, quoiqu'on s'en ſerve dans l'entre-pont & ſous le gaillard.

319. L'APPROVISIONNEMENT d'un petit bâtiment Olonnais, pour une campagne de prime, qui doit être de ſix mois, vingt-huit à trente barrils de vin blanc, 50 à 54 quintaux de biſcuit, trente-cinq à quarante barrils d'eau, un cochon, la moitié d'un bœuf, & une petite quantité d'eau-de-vie : quand ils n'ont plus de vivres que pour un mois, que la pêche ait été avantageuſe ou non, ils appareillent pour la France.

320. A Saint-Malo, on fournit pour chaque homme trois quintaux de biſcuit, 50 livres de beurre, 50 livres de lard, une velte d'eau-de-vie, une barrique & deux tierçons de cidre.

321. DANS d'autres ports, on fournit pour chaque homme trois quintaux de biſcuit, deux barriques de vin, 20 livres de lard, 6 livres de beurre, 5 livres de graiſſe douce, une demi-barrique d'eau-de-vie pour vingt hommes, 100 livres de chandelle pour tout l'équipage, 150 livres de fromage de même pour tout l'équipage, 100 livres de morue ſeche, 40 à 50 livres d'huile d'olive, toujours pour tout l'équipage, en outre des harengs, des ſardines, de l'ail, des oignons.

322. CES approviſionnemens de vivres varient dans les différens ports, ſuivant l'uſage où ſont les matelots de s'accommoder mieux de certains alimens : par exemple, pour les boiſſons, ici c'eſt du vin, là du cidre, ailleurs de la biere ; pour les légumes, ce ſont tantôt des feves, tantôt des pois ou des pommes de terre, ou du gruau. J'ai cru qu'on n'exigerait pas que j'entraſſe dans de plus grands détails, & que quelques exemples ſeraient ſuffiſans.

Maniere de faire la ſapinette.

323. POUR faire une barrique de ſapinette, il faut avoir une chaudiere qui tienne au moins un quart de plus. On l'emplit d'eau, & dès qu'elle commence à être chaude, on y jette un fagot de branches d'épinette rompue par morceaux. Comme l'épinette eſt une eſpece d'épicia ou picea, on peut ſans aucun inconvénient faire cette liqueur avec des branches de l'épicia ordinaire, ou encore mieux avec des fruits du genevrier, même avec ſes branches. Quoi qu'il en ſoit, ce fagot d'épicia doit avoir

vingt-un pouces de circonférence auprès du lien. On entretient l'eau bouillante, juſqu'à ce que l'écorce des branches ſe détache très-aiſément du bois dans toute leur longueur; pendant cette cuiſſon l'on fait torréfier ou griller dans une poele de fer un boiſſeau d'avoine, & comme on ne peut avoir de poele aſſez grande pour faire cette opération en une fois, on la fait à pluſieurs repriſes. On fait encore griller une quinzaine de galettes de biſcuit de mer, ou à leur défaut 12 à 15 livres de pain coupé par tranches. Et quand ces différentes matieres ſont bien rôties, on les jette dans la chaudiere, & elles y reſtent juſqu'à ce que l'épinette ſoit bien cuite: alors on retire de la chaudiere toutes les branches d'épinette, & l'on éteint le feu. L'avoine & le pain ſe précipitent au fond; mais les feuilles d'épicia flottent ſur l'eau, & il faut les en retirer avec une écumoire, ou en paſſant la liqueur au travers d'une paſſoire. Enſuite on délaie dans la liqueur ſix pintes de melaſſe ou gros ſirop de ſucre, ou à ſon défaut 12 à 15 livres de ſucre brut.

324. On entonne ſur-le-champ cette petite biere dans une futaille fraichement vuidée de vin rouge; & quand on veut qu'elle ſoit plus colorée, on y laiſſe la lie avec cinq à ſix pintes de ce vin.

325. Quand cette liqueur n'eſt plus que tiede, on y délaie une chopine de levure de biere que l'on braſſe bien fort, afin de la mêler avec la liqueur; puis on acheve de remplir la barrique juſqu'au bondon qu'on laiſſe ouvert.

326. Cette liqueur fermente & jette dehors beaucoup d'écume & de ſaletés; à meſure qu'elle ſe vuide, on a ſoin de la remplir avec une portion de la même liqueur qu'on a conſervée à deſſein dans quelque vaiſſeau de bois.

327. Si l'on bondonne la barrique au bout de vingt-quatre heures, la ſapinette reſte piquante comme du cidre; mais quand on ne ferme la bonde qu'après que la fermentation eſt paſſée, elle eſt plus douce.

328. Cette liqueur eſt très-rafraichiſſante & fort ſaine; & quand on y eſt accoutumé, on la boit avec plaiſir, ſur-tout en été.

329. Effectivement, Bartolin prétend que la biere où l'on emploie des copeaux de ſapin, au lieu de houblon, eſt très-ſaine & fort agréable (16).

(16) On trouve dans les Mémoires de l'académie de Suede pluſieurs détails ſur cette boiſſon & ſes avantages. On en uſe communément en Canada, dans la Nouvelle-Yorck & dans l'Albanie. Elle mériterait d'être mieux connue & ſuppléerait à la biere lorſque les grains ſont chers.

Des conditions des matelots qui s'engagent pour la pêche de la morue.

330. LES conditions des pêcheurs avec les armateurs ſont arbitraires; quelques équipages ſont aux gages des armateurs; & quoique le plus grand nombre ſoit à la part, on voit de grandes différences dans les conditions de leur engagement.

331. COMME les Normands, les Bretons & les Poitevins ont des uſages différens dans leurs ports, lorſqu'ils vont s'embarquer hors de leur pays, chacun veut ſuivre l'uſage auquel il eſt accoutumé.

332. QUOIQU'IL ne ſoit plus guere d'uſage que les matelots s'engagent pour la campagne, & que preſque tous veuillent être à la part, il faut cependant donner quelques exemples des conventions qu'on faiſait lorſqu'on prenait des matelots à gage. L'armateur, qui avait tout le produit de la pêche, payait aux équipages, ſavoir, au capitaine depuis 8 juſqu'à 1200 liv. & il avait en outre au retour de la campagne 3 liv. pour le premier millier de morues, & 50 ſous pour chaque autre millier, de plus deux lots dans le cinquieme du produit de la pêche, en outre un barril d'huile & un de morue.

333. LE ſecond avait depuis 350 juſqu'à 500 livres; en outre, comme le capitaine, 3 liv. pour le premier millier de morues, & 50 ſols pour les autres, avec un lot dans le cinquieme du produit, un barril d'huile & un de morue.

334. LORSQU'ON détachait des chaloupes pour pêcher des appâts, comme cela ſe pratique principalement pour la morue ſeche, ainſi que nous l'expliquerons dans la ſuite, les matelots de ces chaloupes, qu'on nomme *caplaniers*, avaient cent quatre-vingt à cent quatre-vingt-dix livres d'appointemens, & en outre la gratification par millier de morues.

335. ON donnait aux ſimples matelots depuis douze juſqu'à trente liv. par mois.

336. QUAND les vaiſſeaux paſſent le détroit de Gibraltar, ce qui n'arrive guere que quand on a fait de la morue ſeche, du jour qu'il entre dans le détroit, le capitaine a cinquante à ſoixante livres d'appointemens par mois, & les autres officiers à proportion.

337. MAIS dans preſque tous les ports les expéditions ſe font à la part. Alors l'armateur propriétaire du navire fait toute la dépenſe pour la miſe dehors, agrès, vivres, uſtenſiles, &c. & il retire plus ou moins du produit de la pêche, ſuivant l'uſage des ports où ſe font les armemens. Par exemple, les équipages de Honfleur & de Nantes ont le tiers du produit de la pêche, c'eſt-à-dire du poiſſon marchand & des huiles, ſur quoi ils paient l'intérêt de toutes les avances qui ont été faites par l'armateur.

338. L'ÉQUIPAGE préleve encore à ſon profit le dixieme poiſſon, à cauſe du tiers du ſel qu'il paie lorſque la cargaiſon eſt au-deſſus de trente milliers de morues : ſi elle excede cette quantité, l'équipage a alors ſeulement le onzieme poiſſon. Cette regle n'eſt cependant pas générale ; car les équipages de Grandville ont le cinquieme du produit de la pêche ; mais le cinquieme n'eſt déterminé qu'après que tous les frais & avaries ont été prélevés ſur la maſſe. Ils ne paient point, à la vérité, l'intérêt des avances ou pot-de-vin qu'ils reçoivent avant le départ ; mais il y a toujours une partie de ce cinquieme qui tourne au profit de l'armateur, & voici comme cela ſe fait ; prenons un exemple pour rendre la choſe plus ſenſible. Le cinquieme du produit net eſt de 3000 livres. Cette ſomme doit être partagée en autant de lots, plus un, qu'il y a d'hommes d'équipage : j'en ſuppoſe quatorze, un capitaine, un ſecond, neuf matelots, deux novices, un mouſſe ; 3000 livres diviſées par quinze, font pour chaque lot 200 livres. Le capitaine prend deux de ces lots, le ſecond un lot & demi, chaque matelot prend un lot, chaque novice un demi-lot, le mouſſe un quart de lot. Dans notre ſuppoſition nous avons diſtribué treize lots trois quarts ; mais comme le cinquieme a été partagé en quinze lots, il reſte un lot & un quart qui tourne en bénéfice à l'armateur : c'eſt ce qu'on appelle *le bon lot*. Il n'eſt pas un objet conſidérable pour la pêche de la morue verte ; mais comme il y a beaucoup de novices & de mouſſes ſur les bâtimens qui vont à la morue ſeche, le bon lot devient un objet intéreſſant. Saint-Malo ſuit cette méthode pour la morue ſeche, mais non pas pour la verte.

339. D'AUTRES fois le capitaine leve pour la part de l'équipage, depuis 1000 juſqu'à 1800 livres, ſuivant la grandeur du bâtiment & le nombre des matelots ; les pilotes prennent la moitié de cette ſomme ; les autres officiers, comme le contre-maître, le chirurgien, le charpentier, le ſaleur, l'étêteur, depuis 3 juſqu'à 400 livres ; les matelots, de 200 à 270 livres ; les novices, de 90 juſqu'à 160 livres ; & les mouſſes, de 50 à 90 livres. En ce cas, la perte & le profit ſe partagent pour chacun au marc la livre, à proportion des gages que nous venons de marquer.

340. LES Olonnais ſont au tiers du produit, tant des morues marchandes que du rebut, ainſi que des huiles, rogues, langues & nauſe ou noulas. Les têtes, oreilles & flanchets, de même que les flétans ſalés, ſont partagés par moitié entre les intéreſſés à l'armement, & les équipages. Ces derniers ne reçoivent point d'avances au départ ; on leur donne ſeulement un pot-de-vin, qui eſt gagné auſſi-tôt qu'ils ont mis dehors : ou pour rendre le partage des Olonnais plus ſenſible, quand on a vendu le poiſſon, l'huile, les raves, s'il y en a, les deux tiers de l'argent que produit cette

vente, appartiennent à l'armateur, & l'autre tiers à l'équipage. Pour faire ce partage, on diviſe le produit de la vente en ſoixante parts & demie; il y en a quarante-trois pour l'armateur, quinze pour les matelots, deux & demie pour le capitaine, qui en leve encore une ſur les quatre mouſſes, & l'armateur trois; mais il donne aux mouſſes 24 livres au départ, & 15 livres au retour.

341. LE maitre leve en outre ſur toute la vente, avant le partage, un chapeau eſtimé 130 livres, qui paſſe en avaries communes; ſur quoi il donne 30 livres à ſon pilote. On préleve encore ſur la maſſe, avant de faire le partage, les avaries communes.

342. EN tems de guerre, la miſe ſe prend ſur ce qui revient à l'armateur. L'équipage n'entre point dans cette miſe, mais ſeulement dans l'eſtimation du corps du bâtiment, qui tire auſſi ſa part. Les matelots ont le tiers de ce qui provient des morues, & ils entrent dans les frais de déchargement, ainſi que dans le paiement des rançons, quand ces navires ſont pris: ils ſont pareillement tenus de l'eſcompte, quand ils veulent être payés comptant.

343. DANS les vaiſſeaux Normands, les matelots n'entrent pas en compte pour les uſtenſiles & inſtrumens néceſſaires pour cette pêche, leſquels ſont fournis par l'armateur. La raiſon de cela eſt, que les matelots de haute-Normandie paient le tiers des frais & avaries de la pêche, & dans la baſſe-Normandie ils paient le cinquieme.

344. NOUS pourrions ajouter ici beaucoup d'autres conventions; mais ce que nous venons de dire ſuffit pour faire appercevoir qu'elles different beaucoup les unes des autres.

Des menus uſtenſiles néceſſaires pour la pêche de la morue verte.

345. IL faut avoir des barrils de pêcheurs ſemblables à A, *pl. II, fig.* 1. dont les bords d'en-haut ſoient garnis d'un bourrelet de paille, pour que les pêcheurs qui ſont dedans ne ſe bleſſent point. La plupart ont un ſecond fond à un pied au-deſſus du premier, pour élever les pêcheurs & égoutter l'eau. Sur ce fond eſt un couſſin de paille garni de toile à voile: quelques-uns ont ſeulement leurs pieds dans des ſabots. On verra dans la ſuite que ceux qui préparent leurs morues dans des tonnes ou barrils, s'équipent un peu différemment. Les barrils doivent être plus larges par le bas que par le haut, cette largeur d'en-bas étant très-propre à leur donner de l'aſſiette; & il convient qu'ils ſoient plus étroits par le haut, afin que le pêcheur qui eſt dedans, ayant un tablier de cuir qui déborde ſur le barril, ſoit moins expoſé à être mouillé. Le tablier de cuir a une

bavette qui remonte jusques sous le menton, & qui est nécessaire ; car 50 ou 60 brasses de cordages qui sortent de la mer répandent beaucoup d'eau : d'ailleurs ce tablier & cette bavette les garantissent du vent qui est souvent très-froid & humide dans ces parages. Au milieu du barril est une estrope *g*, de corde, dans laquelle passe un cordage, qui sert à l'amarrer, afin que les mouvemens du roulis ne puissent l'ébranler. Il faut autant de ces barrils qu'il y a de pêcheurs.

346. CETTE façon d'amarrer les barrils ne paraît pas assez solide aux pêcheurs de Grandville : ils ont trois crampes de bois S, qu'ils clouent sur le pont autour du barril, à distance égale ; ils font au barril vis-à-vis chaque crampe, deux petits trous près l'un de l'autre, dans lesquels ils font passer une corde, dont les deux bouts qui restent en-dehors viennent s'attacher sur la crampe, à l'endroit où elle est entaillée. Cela ne leur paraît point encore suffisant ; ils placent entre chaque crampe un taquet R, dont le dos appuie fortement contre le barril. De cette maniere le barril ne peut faire aucun mouvement, quelque roulis & tangage qu'il y ait.

347. B est un barril ou une baille à peu près semblable aux barrils de pêche. On l'appelle *baille aux foies*, parce qu'elle sert à mettre les foies. Ces barrils n'ont point d'estrope, parce que n'étant pas au bord du bâtiment, ils ne courent point risque d'être renversés à la mer.

348. ON voit à ce barril, une échancrure qui le rend commode pour y jeter les foies, & aussi pour les en retirer quand on veut le vuider. Il suffit d'avoir assez de ces barrils pour en mettre un auprès de chaque habilleur.

349. ON ne se sert point de ces barrils dans les navires de Grandville ni de Saint-Malo. Le décoleur a auprès de son barril une manne d'osier D, dans laquelle il met les foies. Lorsque cette manne est pleine, un mousse vient la prendre & va la vuider dans des barriques à l'huile qui sont placées sur l'arriere du bâtiment : on le nomme *foaſſier*.

350. C est un *gaffot*, qui sert à plusieurs usages, particuliérement à saisir & tirer à bord les grosses morues, ou celles qui ne sont pas bien saisies par les haims ; quelquefois même à mettre les morues élanguées à portée des étêteurs, sur-tout celles qui sont prises par les pêcheurs du gaillard.

351. L'ÉTÊTEUR en fait aussi usage pour prendre les morues qui sont autour de son barril & les amener à lui ; mais pour mettre à portée des étêteurs les morues pêchées par les gens de l'arriere du bâtiment, il est aisé de sentir que communément le gaffot recourbé par en-bas ne serait pas fort commode ; aussi se sert-on ordinairement d'un autre instrument

que l'on nomme *piquoir* T; c'eſt une broche de fer d'un pied de long, pointue par un bout, & ajuſtée par l'autre à un manche de bois de trois pieds de long environ. V, eſt le fer du piquoir.

352. D, ſont des mannes dont on ſe ſert pour y mettre les langues, les foies, & pour tranſporter les iſſues, &c.

353. E, repréſente une palette avec laquelle les mouſſes portent le ſel aux ſaleurs & ſaumureurs.

354. F, *fig.* 2, eſt une ligne de pêche, à l'extrémité de laquelle eſt attaché le plomb G, qui doit la faire caler juſques ſur le fond. On embarque ordinairement quatre lignes pour chaque pêcheur; elles doivent avoir plus de 90 braſſes de longueur, & quelquefois on en épiſſe deux bout à bout.

355. H, eſt une ligne moins groſſe, qui forme l'empile de l'haim I: on a coutume d'embarquer quatre cents haims de différentes groſſeurs, & autant de plombs qu'il y a de pêcheurs, avec d'autres encore pour le rechange, ou pour remplacer ceux qui ſe perdent.

356. K, grand haim, avec ſon empile, dont on ſe ſert dans les parages où les morues ſont fort groſſes. On en a repréſenté un dans ſa grandeur naturelle à la fin de la premiere ſection de la premiere partie; de plus, on en donne de cette ſorte aux novices qui romproient des haims moins forts, parce qu'ils ne ſavent pas juger ſi l'haim tient une morue, ou s'il eſt accroché à quelque corps étranger.

357. L, petit inſtrument nommé *élangueur*, ou à Grandville *diguet*; c'eſt un morceau de fer long de ſept à huit pouces, pointu par les deux bouts. Chaque pêcheur a ſon élangueur piqué obliquement auprès de lui dans la liſſe; quand il a retiré l'haim de la bouche du poiſſon, il le pique à l'élangueur par le derriere de la tête, où il reſte la bouche ouverte, pour lui détacher la langue, comme nous l'expliquerons dans la ſuite. Il y a au milieu de ſa longueur un trou, dans lequel paſſe un bout de ligne qui eſt amarré à la liſſe, pour prévenir que l'élangueur ne tombe à la mer quand le pêcheur décroche la morue. Lorſqu'un pêcheur quitte le travail, il met ſon élangueur dans un petit panier pendu à la liſſe.

358. M, eſt une eſpece de couperet qu'on nomme *couteau à habiller*. Chaque habilleur doit avoir le ſien: aſſez ſouvent ce couteau eſt fait comme

M 2.

359. N, eſt un couteau à deux tranchans, qui ſert à emporter les têtes, & qu'on nomme par cette raiſon *écêteur*.

360. O, autre couteau nommé *nautier*, parce qu'il ſert à détacher les noues.

361. On ſe ſert de futailles ordinaires, dans leſquelles on met l'huile qu'on a retiré des foies.

362. Q, mauette ou truble, qui ſert à différens uſages, entr'autres à tirer à bord de très-gros poiſſons, qui pourraient rompre les haims ou les lignes. Il y en a de différentes formes, mais qui ſont auſſi bonnes les unes que les autres.

363. ON voit à la pouppe du gros vaiſſeau, *pl. III, fig.* 2, un matelot qui eſſaie d'attraper des oiſeaux avec un pareil inſtrument: quelquefois il ſert encore à prendre des capelans lorſqu'ils ſont à la ſurface de l'eau.

364. R, monceau de ſel: les mouſſes prennent du ſel ſur une palette, pour le porter au ſaleur.

365. S, hériſſon à fauquets: il y a peu de bâtimens qui s'en fourniſſent. Je crois qu'il ſert à retirer du fond de la mer une ligne qui aurait échappé à un ligneur.

366. X, grande pelle pour jeter à la mer les iſſues.

367. Y, petits barrils pour ſaler à part les langues & les noues, qu'on deſtine à faire des préſens.

368. PUISQUE le bâtiment doit être garni de tous ſes agrès, il s'enſuit qu'on doit embarquer ſon rechange en cordages, voiles, vergues, &c. car étant fréquemment expoſé à de gros tems, il faut avoir de quoi réparer les avaries.

369. VOILA une énumération ſommaire des principaux uſtenſiles néceſſaires à ceux qui vont à la pêche de la morue verte.

370. NOUS allons reprendre ceux qui ſont plus dignes d'attention, pour en parler en détail. A l'égard des moins importans, nous ne nous en occuperons que quand l'occaſion s'en préſentera.

Des lignes & plombs.

371. LES lignes dont ſe ſervent les pêcheurs Terre-neuviers ont ſix, huit, neuf, & quelquefois dix lignes de circonférence, & environ 75 à 90 braſſes de longueur. Elles doivent être fortes, ſur-tout quand on pêche dans des parages où les morues ſont groſſes. Cependant il eſt important qu'elles ſoient fines, non-ſeulement pour ne point effaroucher le poiſſon, mais encore pour que le pêcheur ſente mieux quand il y en a de pris, & enfin pour qu'elles ſoient plus maniables & plus aiſées à relever. Ainſi il faut avoir ſoin qu'elles ſoient faites de bon chanvre bien fabriquées, point trop torſes, afin d'être plus fortes, plus maniables & ne point prendre de coques: comme il faut que le plomb porte au fond de la mer, on eſt quelquefois obligé d'épiſſer bout à bout deux lignes.

372. ON frappe au bout de ces lignes un plomb qui a quelquefois la forme d'une poire, d'autres fois celle d'un cylindre; ſon poids eſt de 5 à 5 livres

5 livres & demie, ou 6 livres, ſuivant la volonté des pêcheurs. En général, il doit être d'autant moins lourd, que les lignes ſont plus fines; & les pêcheurs fatiguent d'autant plus que le plomb eſt plus peſant. Cependant il faut qu'il le ſoit aſſez pour entrainer promptement la ligne au fond, & réſiſter aux efforts que la dérive & les courans pourraient faire pour l'emporter.

373. ON frappe à la ligne principale, dont nous venons de parler, la pile qui doit porter l'haim. Cette pile eſt ſouvent de la même groſſeur que la principale ligne, & quelquefois elle eſt plus fine.

374. CETTE pile ou empile a 2 ou 3 braſſes de longueur, ſuivant que le navire eſt plus ou moins élevé ſur l'eau. D'où il ſuit qu'il faut que les piles ſoient plus longues pour les ligneurs ou lignottiers qui ſont ſur le gaillard, que pour ceux qui ſont ſur le bel; ceux-là fatiguent davantage, ayant à tirer le plomb avant que le poiſſon ſoit hors de l'eau, attendu la longueur de la pile.

375. LES pêcheurs de la côte de haute-Normandie, accoutumés à pêcher au libouret, frappent volontiers leur empile ſur une avalette de bois, dont ils proportionnent la groſſeur à celle de l'haim; mais cela ne ſe pratique point ordinairement.

376. SUIVANT ce que nous avons dit, le plomb eſt deſtiné à faire caler les lignes & les haims; ainſi ſon poids doit être proportionné à la groſſeur des lignes, à celle des haims, & à la profondeur où il doit deſcendre. Néanmoins ſon poids n'eſt déterminé ſur aucune regle fixe; il varie même ſuivant la volonté des pêcheurs. Mais ordinairement pour les haims du banc, le plomb eſt de 5 à 5 livres & demie; pour ceux de Férol, de 3 à 4 livres. Le plomb s'attache à la ligne même, & dans les petits bâtimens on ne laiſſe qu'une braſſe de diſtance entre l'haim & le plomb.

Des haims.

377. QUOIQUE nous ayons amplement parlé dans l'introduction à la premiere ſection de la premiere partie, des haims qui ſervent à la pêche de la morue; quoique nous les y ayons fait graver dans leur grandeur effective ſur les planches de la premiere ſection, & que nous ayons expliqué les différentes façons de les empiler, il convient, ſans répéter ce que nous avons déjà dit, d'entrer dans quelques détails ſur ceux qui ſervent à la pêche de la morue; ce qui ne diſpenſera pas de conſulter ce que nous en avons dit aux endroits cités.

378. LES haims pour la pêche de la morue en Amérique, doivent être les uns d'un fer bien liant, les autres d'acier. Nous avons déjà dit que ceux-

ci étaient préférables dans les parages où il n'y a point de roches ; mais qu'on préfere ceux de fer dans les endroits où il y a des roches, parce que les haims d'acier ſont ſujets à rompre, lorſqu'ils s'accrochent à une pierre.

379. LES pêcheurs donnent différentes courbures à leurs haims, chacun eſtimant que celle qu'il a adoptée eſt préférable aux autres. Ces courbures ſont ſouvent relatives aux différentes manieres de pêcher ; car on verra dans la ſuite que tous les pêcheurs ne jettent pas leur ligne de la même façon ; l'uſage établi dans chaque port y a auſſi beaucoup de part. Communément les haims des Normands ſont plus ferrés de la pointe que ceux des Olonnais ; ceux-ci ſont plus gros & faits à la forge, au lieu que les Normands ſont les leurs avec du fil de fer qu'ils travaillent à froid. Ils ſont ordinairement la pointe un peu renverſée en-dehors, afin, diſent-ils, que ſi le poiſſon (comme cela arrive aſſez ſouvent) voulait rejeter l'haim après l'avoir avalé, la pointe s'enfonçant dans les chairs, l'haim ne pût ſortir. Pour moi, je crois que le principal avantage conſiſte en ce qu'en renverſant ainſi la pointe de l'haim, on fait ſaillir en-dehors celle du barbillon.

380. IL paraît encore que, quand la tige de l'haim forme une ligne droite avec l'empile, elle a plus de diſpoſition à ſortir, que quand cette tige eſt courbe ; parce qu'alors l'haim étant tiré obliquement, la pointe a plus de diſpoſition à entrer dans les joues, les ouies, ou dans d'autres parties charnues.

381. MAIS l'article le plus important à mon avis, eſt d'avoir ſoin que la pointe des haims, ainſi que celle des barbillons, ſoit aigue, & que le barbillon ſoit bien détaché du corps de l'haim. Peut-être que, pour ſe procurer cet avantage, & éviter que les haims ne rompent dans les fonds de roches, on pourrait rapporter au bout de l'haim de fer une pointe d'acier. On dira probablement que cette pointe ſe détremperait en étamant les haims ; mais on pourrait prévenir cet inconvénient, en trempant l'haim dans de l'étain fondu, couvert de graiſſe, comme quand on fait le fer-blanc ; & en ne trempant point la pointe dans le métal, la chaleur de l'étain ne ſerait pas capable de détruire la trempe. Je conçois toutes ces choſes praticables : mais auſſi les frais pourraient devenir trop conſidérables, relativement à la quantité d'haims que l'on conſomme pour cette pêche.

382. C'EST un principe général, qu'il faut proportionner la force des haims à la groſſeur des poiſſons qu'on ſe propoſe de prendre ; & comme c'eſt ſur le grand banc qu'on prend les plus grandes morues, on les pêche avec les plus gros haims. Si les morues ne ſont pas auſſi grandes à Férol & à Port-à-Choix, dans l'oueſt de l'iſle de Terre-neuve, que celles du banc,

elles le ſont toujours beaucoup plus que celles qu'on pêche de l'autre côté de l'iſle.

383. DE plus, on ſe ſert de grands haims quand la morue eſt abondante, & lorſqu'elle ſe tient près de la ſurface de l'eau; mais quand elle eſt rare, & qu'elle ſe tient à une grande profondeur dans l'eau, on ſe ſert d'haims moins grands.

384. EN général, les Anglais & les Hollandais emploient des haims moins grands & des lignes plus déliées que les Français.

385. LES grands haims ſont plus propres à écher avec les entrailles de morues, qu'on appelle *breuilles:* mais les petits ſont plus commodes pour écher avec le capelan & les autres petits poiſſons; il en faut moins pour les couvrir de l'appât.

386. ON reproche aux petits haims de rendre la pêche plus lente, parce que les morues les avalent, & qu'il faut quelquefois ouvrir les morues pour les retirer; au lieu que cette opération eſt promptement faite, quand on ſe ſert de gros haims, ce qui met en état de les remettre ſur-le-champ à l'eau.

387. ON emploie quelquefois, ſur-tout au petit nord, des haims à double croc, & ceux-là ſont plus forts; mais les poiſſons refuſent d'y mordre quand ils ne ſont pas affamés.

388. PLUSIEURS pêcheurs mettent deux haims au bout de leur ligne, les y attachant par de fines empiles, dont une répond immédiatement au-deſſus du plomb, & l'autre à une braſſe plus haut. En ce cas ils tiennent cette empile plus longue, pour que les deux haims portent également ſur le fond.

Etat des uſtenſiles qu'il faut pour un bâtiment moruyer de vingt hommes d'équipage.

339. JE vais rapporter l'état des uſtenſiles néceſſaires pour un bâtiment qui a vingt hommes d'équipage, ce qui pourra indiquer ce qu'il en faut pour des bâtimens plus ou moins grands.

390. DOUZE couteaux pour habiller; ſoixante lignes de pêche de ſoixante & dix à quatre-vingt-dix braſſes de longueur, faiſant trois lignes par homme; deux à trois cents haims au moins, dix pour chaque homme, quinze livres de plomb pour chaque homme, qui ſervent à leſter les lignes, ou trois cents livres pour les vingt hommes; trente-cinq aunes de filet qui ait vingt-cinq à trente-cinq pieds de chûte au milieu, & trente pieds à chacun des bouts. Le milieu doit être de ſept cents mailles, d'ouverture à y paſſer le petit doigt; de ſorte qu'à cet endroit il doit avoir ſept

cents mailles de chûte : cette partie peut être de huit aunes de chaque côté. Dans une longueur de quatre aunes, les mailles doivent être d'un pouce en quarré. Le reſte du filet doit être de mailles encore plus grandes, & on fait ces mailles de différente grandeur, pour prendre du capelan, du hareng, ou du maquereau ; car on embarque ce filet pour aller à la pêche des appâts : ainſi cette ſaine eſt néceſſaire quand on fait la pêche de la morue ſeche ; mais on en embarque rarement quand on fait de la morue verte, quoique quelquefois on ſe trouve dans le cas d'en faire uſage, comme quand on ſe rencontre dans un banc de capelans qui ſe tient à la ſurface de l'eau.

Des appâts pour la morue.

391. NOUS l'avons déjà dit, le choix des appâts eſt une choſe très-importante pour faire promptement une bonne pêche. Rien n'eſt plus vorace que les morues, particuliérement celles du grand banc, peut-être à cauſe de l'énorme quantité qui s'y rendent. Quand elles ſont affamées, elles avalent tout ce qui tombe à la mer. On a trouvé dans leur eſtomac des *manigots* ou mitaines, des couteaux, des pierres, & quoique gorgées de poiſſons, elles ſe jettent quelquefois ſur des haims qui ne ſont point garnis d'appâts ; ainſi, à l'arrivée des bâtimens, il ſuffit ſouvent de leur préſenter un leurre, qui eſt, comme nous l'avons dit dans la premiere partie, premiere ſection, un morceau d'étain ou de plomb qui imite très-groſſiérement la forme d'un poiſſon ; on a ſeulement ſoin qu'il ſoit brillant ; c'eſt pour cela que quelques-uns étament ceux de plomb. D'autres fois le leurre n'eſt autre choſe qu'un morceau de drap de quelque couleur éclatante : mais ſouvent les morues refuſent de mordre à ces appâts ; c'eſt pourquoi les pêcheurs leur préſentent des morceaux de viande ſalée ou de lard, qui, ayant ſouffert quelqu'altération, ne ſont point propres à la nourriture de l'équipage, des maquereaux ou harengs ſalés qu'on emporte dans des barrils, comme nous l'avons dit. Les maquereaux étant plus gros que les harengs, ils ont l'avantage de pouvoir ſervir à amorcer pluſieurs haims ; mais auſſi-tôt qu'on a pris quelques morues, on amorce avec le cœur, ou une mâchoire ſanglante, ſouvent même avec les entrailles ou *breuilles*. On ſacrifie encore à cet uſage les têtes ou la chair de quelques petites morues, mais jamais les foies, qu'on met à part pour en retirer de l'huile.

392. QUOIQUE les morues ſe mangent les unes les autres, & qu'on en ait trouvé dans l'eſtomac de quelques groſſes morues juſqu'à quatre petites, il y a néanmoins d'autres poiſſons dont les morues ſont tout autrement friandes ; tels que les grondins, les maquereaux, les harengs, ſardines, capelans, toutes ſortes de cruſtacées & des coquillages : mais la plupart de

ces appâts étant rares, on ſe contente quelquefois, après avoir amorcé un haim avec des iſſues de morue, de l'embecquer avec un petit morceau de ces bons appâts qu'on pique à la pointe de l'haim.

393. LORSQU'ON peut ſe ſervir de ces appâts délicats, on emploie de petits haims d'acier, ſemblables à ceux dont on fait uſage pour la morue ſeche; & les morues donnent deſſus en telle abondance, que les vaiſſeaux qui ne peuvent écher ou aquer qu'avec des iſſues de morues, ſont obligés de quitter leur poſte pour en aller chercher un éloigné d'un bâtiment qui amorce avec du capelan, du maquereau, ou du hareng.

394 QUAND, en ouvrant les morues, on trouve dans leur corps des poiſſons qui ne ſont point digérés, on s'en ſert pour écher, & on eſt comme aſſuré qu'ils conviendront aux autres morues. C'eſt pourquoi, quand les pêcheurs ont détaché les langues, ils ouvrent le ventre des morues, pour retirer de l'eſtomac les poiſſons qui peuvent s'y trouver.

395. ON prend des morues ſur nos côtes; & comme on trouve dans leur eſtomac différentes eſpeces de poiſſons qui ſont encore reconnaiſſables, des cruſtacées, crabes, homars, chevrettes, on en peut conclure que ces poiſſons conviennent pour amorcer les haims.

396. LES pêcheurs de Picardie & de Flandres ramaſſent beaucoup de grenouilles dans des bailles, & ils s'en ſervent à prendre des morues dans les parages peu éloignés de leurs ports. Pour cela ils les accrochent par le travers des cuiſſes; & comme elles vivent aſſez long-tems, elles en attirent d'autant mieux le poiſſon.

397. SUR quelques côtes (je crois que celle de Boulogne eſt de ce genre) on prend de petites morues avec des haims amorcés de vers de terre, ou de harengs & de maquereaux, tant frais que ſalés.

398. LES pêcheurs Baſques ſe trouvent bien d'écher avec des anchois & des ſardines.

399. LES pêcheurs d'Islande échent avec des moules, lorſque les harengs leur manquent; & dans ces cas les Hollandais amorcent leurs haims pour la morue avec de fort petites lamproies d'eau douce, qu'ils tiennent dans des réſervoirs pour les trouver au beſoin.

400. ON lit dans l'*Hiſtoire naturelle d'Islande*, tome I, page 167, que les habitans eſtiment beaucoup pour amorce la viande priſe ſur un animal nouvellement tué, & ſur-tout le cœur de quelques oiſeaux dont les pêcheurs mangent la chair, aſſurant qu'avec cet appât on a plus tôt pris vingt poiſſons qu'un ſeul avec beaucoup d'autres. On prétend qu'il y a des poiſſons du genre des ſeches, qui fourniſſent de bons appâts.

401. ON voit qu'il y a beaucoup de différentes ſubſtances qui peuvent fournir de bons appâts aux pêcheurs de morues. La difficulté eſt de s'en

pourvoir ſur le lieu de la pèche ; & comme le ſuccès dépend beaucoup de la bonté des appâts, c'eſt aux pêcheurs à employer toute leur induſtrie pour s'en procurer, ſoit en mettant à la traîne derriere leur bâtiment des cordes garnies de grand nombre de petits haims, ſoit en mettant à la mer par des beaux tems quelques chaloupes pour pêcher avec la ſaine, lorſqu'on ſe trouve à portée des parages où il y a des maquereaux, des harengs, des capelans, des ſardines, &c.

402. ON aſſure que les Anglais de l'Amérique pêchent à la côte de l'iſle de Terre-neuve des poiſſons paſſagers, pour ſe procurer des appâts frais.

403. IL eſt certain que, comme le hareng donne de bonne heure à cette côte, ils eſſaient de commencer leur pêche avec cet excellent appât, prenant des arrangemens pour en avoir fréquemment de nouveaux ; & pour cela ils deſtinent quelques chaloupes, ou des gouelettes, à la pêche de ces petits poiſſons. Comme les harengs deviennent rares vers la mi-juin, les Anglais vont alors pêcher des capelans dans les baies de la côte, ce qui dure juſqu'à la fin de juillet. Après ce tems ils ont recours aux petits poiſſons de toute eſpece qu'ils peuvent attraper, ou ils draguent des coquillages ; mais cela convient plutôt à la pêche de la morue qu'on ſeche à terre, qu'à la morue verte.

404. COMME il n'eſt pas toujours poſſible d'avoir de ces poiſſons frais, on en porte de nouvellement ſalés ou ſaumurés, & les morues ne les refuſent pas, ſur-tout quand on a ſoin de les deſſaler avant d'amorcer les haims.

405. ON pourrait donc, ce ſemble, partir vers la fin d'avril, ou le commencement de mai, pour pêcher des harengs ou des capelans, qu'on mettrait en ſaumure, & qui ſerviraient d'appâts lorſqu'on ſerait ſur le grand banc. Il ne ſerait peut-être pas encore impoſſible d'employer une couple de fortes chaloupes, ou des gouelettes uniquement à la pêche de ces petits poiſſons, pendant que le vaiſſeau ferait celle de la morue.

406. ON dit qu'il y a des pêcheurs qui tendent des filets le ſoir, & les relevent le matin, plus ou moins fournis de poiſſons propres à écher ; que la pêche du grondin ſe fait communément avec des lignes garnies d'hameçons, que le bâtiment traîne étant à la voile, & que cette petite pêche ſe fait ſeulement depuis dix heures du matin juſqu'à deux heures après-midi, attendu que les morues ne mordent point pendant la chaleur du jour, ſe retirant alors dans les grands fonds,

407. JE crois que ces pêches ſont accidentelles, & qu'elles ne ſont praticables que quand on ſe trouve ſur un banc de ces poiſſons, ce qui n'eſt pas ordinaire : c'eſt aux capitaines intelligens à profiter de ces circonſtances, quand elles ſe préſentent, pour ſe procurer de bons appâts.

Digitized by Google

ARTICLE VI.

De l'établiſſement des bâtimens pour la pêche.

408. QUAND un bâtiment, étant pourvu de tout ce qui eſt néceſſaire pour la pêche, s'eſt rendu au poſte qui lui paraît le plus avantageux, ce que les pêcheurs appellent être *banqué*, comme qui dirait établi ſur le banc, le vaiſſeau, ſur-tout le gros, ayant de la rentrée par le haut, il faut faire un établiſſement qui mette les pêcheurs en état de laiſſer tomber la ligne à plomb, & de retirer le poiſſon ſans être incommodé par le renflement ou le fort du bâtiment. C'eſt ce que les pêcheurs Normands nomment *établir le bel* ou le bord A, *pl. III*, *fig.* 1, à bas-bord, où ſe met la partie de l'équipage qu'on appelle les *lignottiers*. Ce *bel* s'étend depuis les haubans de miſaine juſqu'au commencement du gaillard d'arriere. On forme encore le long du gaillard d'arriere un pareil établiſſement B B, qu'on nomme la *galerie*, qui s'étend depuis les haubans du grand mât juſqu'au-delà du mât d'artimon. Quand le vaiſſeau a beaucoup de rentrée, & qu'il eſt fort acaſtillé, il faut faire l'établiſſement de la galerie en-dehors aux petits bâtimens; & lorſqu'il n'y a point de gaillard, l'établiſſement eſt comme celui du bel dans toute la longueur. *Pl. III*, *fig.* 2, eſt un gros vaiſſeau en pêche, établi comme nous allons l'expliquer. Nous remarquerons ſeulement qu'on n'a point repréſenté dans le précédent les agrêts, quoique ſur le grand banc le vaiſſeau reſte gréé: nous avons fait ce retranchement, afin de rendre plus ſenſible ce qui regarde la pêche; mais le bâtiment doit reſter tout gréé comme on le voit.

409. IL y a entre les barrils & le vibord, des planches échancrées, ſur leſquelles ſe poſent les lignes quand les pêcheurs les halent, lorſqu'un poiſſon a mordu à l'appât, afin qu'elles ne tombent point ſur les ordures du plancher.

410. QUAND on emploie des bâtimens qui n'ont point de gaillards, il n'y a que l'établiſſement du *bel*, partie à l'avant, partie à l'arriere du grand mât.

411. COMME on n'a pas beſoin de chaloupe pour pêcher à la dérive, on n'en a qu'une qu'on embarque ſur le pont, à moins qu'on n'en réſerve quelques-unes pour aller à la pêche des appâts, ce qui ne ſe pratique pas ordinairement.

412. POUR former en-dehors l'échafaud des gaillards, qu'on nomme *galerie*, ſur-tout aux gros bâtimens, on cloue contre le bord, des taquets qui ont des mortaiſes à queue d'aronde, deſtinées à recevoir des traverſes qui ſont ſoutenues par des montans; & on poſe ſur ce bâtis des bordages qui forment un plancher ſur lequel on met les barrils de pêche. La longueur de la galerie ſe regle ſur celle du bâtiment, & auſſi ſur le nombre des

hommes qui forment l'équipage : on ferme avec des planches la galerie par-devant, & il y a tout du long une liſſe qui ſert à recevoir les jambes du *theu.*

413. ASSEZ ſouvent on cloue le long des liſſes, & en-dehors, des taquets qu'on nomme *à theu :* chacun de ces taquets a deux trous, un pour recevoir une des jambes d'un theu, & l'autre pour recevoir une jambe d'un autre theu voiſin ; de ſorte que les deux jambes d'un theu répondent à deux taquets ; car les theux ſont très-près les uns des autres.

414. LE *theu* eſt une ſorte de niche, dont chaque pêcheur eſt couvert par-devant, pour le garantir, au moins en partie, des brouillards & de la pluie. Il y a au milieu de chaque theu un taquet cloué ſur la liſſe ; au milieu de ce taquet eſt une petite entaille, où le pêcheur poſe ſa ligne.

415. L'ÉTABLISSEMENT eſt plus ſimple au bel A, *fig.* 1, parce que le baril de pêche eſt en-dedans de la liſſe du plat-bord, ainſi qu'aux petits bâtimens, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

416. QUAND le plomb eſt parvenu au fond de la mer, le pêcheur tenant la ligne entre ſes doigts, poſe ſa main ſur la liſſe *a*, *pl. II*, *fig.* 3, pour ſentir quand un poiſſon a mordu.

417. DERRIERE les pêcheurs, tant du bel que de la galerie, il y a encore une liſſe où ils accrochent par le derriere de la tête la morue qu'ils viennent de prendre, en la piquant à l'inſtrument nommé *élangueur*, qui eſt auprès de la manette où ils mettent les langues ; la morue reſte attachée à ce petit inſtrument, la bouche ouverte, & enſuite elle paſſe au piquoir juſqu'à ce que le pêcheur ait détaché la langue.

418. DANS les navires de Granville & de Saint-Malo, il n'y a de liſſe que pour les pêcheurs de l'arricre ; la chaloupe en tient lieu pour ceux de l'avant. Nous le ferons remarquer en expliquant l'établiſſement de ces navires.

419. ON fait une plate-forme le long du bas-bord, qui eſt élevée d'environ huit pouces au-deſſus du pont, pour que le ſang puiſſe s'écouler plus aiſément.

420. ON place ſur cette plate-forme les barrils de pêche, qu'on aſsujettit contre le bord, étant tout près les uns des autres, & arrêtés, comme nous l'avons dit, ſur la plate-forme, & encore retenus par une vergue qui les embraſſe tous, de ſorte qu'ils ne peuvent remuer. Outre la liſſe que les pêcheurs ont derriere eux pour accrocher les morues à leur élangueur, ils en ont une autre en-devant, à laquelle ſont attachées les jambes des theux ; celle-ci avance d'environ quatre pouces hors le plat-bord ; ou bien, au lieu de cette liſſe, on cloue au plat-bord les taquets à theu dont nous avons parlé.

421. LE theu, *pl. II*, *fig.* 3, eſt compoſé de deux montans de bois, qu'on

qu'on nomme *jambes*, ſur leſquels ſont cloués quatre rangs de demi-cercles de barriques, & par le haut une douve échancrée. Tout ce bâtis eſt couvert de toile goudronnée; ainſi le deſſus forme un demi-dôme, enſorte que les pêcheurs peuvent s'y mettre à couvert du vent froid, de la pluie & de la brume. Il y a même à cette eſpece de niche un morceau de toile que les pêcheurs nomment *miſaine*, qui ſert à les garantir de l'eau qui pourrait entrer dans la galerie & les mouiller dans leur barril. La toile du theu eſt échancrée par le bas, ſuivant la ligne ponctuée *a*, pour paſſer les lignes, & retirer les poiſſons qui ſont pris.

422. LE theu qu'on voit dans la *figure*, n'a pas pu être repréſenté en place, & vis-à-vis le pêcheur; il aurait caché pluſieurs choſes qu'il était important de laiſſer apparentes. Quelquefois par les beaux tems les pêcheurs détachent une des jambes de leur theu, & alors il eſt à peu près comme on l'a repréſenté à la *fig.* 3. Ceux qui ſont entre A A & B B, *pl. II*, *fig.* 1, ſont en place. Je ſoupçonne que *theu* eſt une corruption de *toit*.

423. LA miſaine dont nous venons de parler, eſt taillée en angle; ſa grande ouverture eſt du côté du pêcheur, & a deux cordes au moyen deſquelles il peut la roidir quand il veut, en les paſſant au travers de la galerie, ou en les y amarrant. Au ſommet de l'angle de la miſaine eſt une autre ouverture qui donne paſſage aux lignes & aux morues.

424. QUAND il fait chaud, calme & beau tems, ce qui eſt aſſez ordinaire ſur le banc, depuis le mois de juin juſqu'à la mi-ſeptembre, en ce cas on ne ſe ſert point des miſaines; on ouvre même le theu à demi, en dégageant une de ſes jambes: au contraire, lorſque le gros tems empêche de travailler, on abat les theux ſur les barrils, & malgré cela on a vu les galeries ainſi établies, être enlevées par de violentes tempêtes.

425. NOUS avons déjà dit que les pêcheurs Normands, tant du bel que du gaillard, ſont chacun dans un barril qui eſt plus étroit par en-haut que par le bas, & que l'embouchure eſt garnie d'un bourrelet de paille pour tenir ferme le pêcheur, & empêcher que les coups de roulis ne le bleſſent; ils ont autour d'eux un tablier de cuir de vache ou de chevre, paſſé au ſuif & à l'huile, ou d'une toile goudronnée: ce tablier ſe nomme *cuirier*. Les pêcheurs ont leurs mains dans les hale-avants ou mitaines de friſe, qu'ils appellent *manigots*, pour empêcher que les lignes ne leur entament la peau.

426. LES Bretons & les Baſques ne ſe ſervent pas de theux, parce qu'ils ne pêchent qu'en été; ils ont ſeulement une *bonnette* ou petite voile tendue devant eux.

427. AU reſte, ce ſont ſur-tout les Olonnais qui ſe ſervent de theux; ils pêchent, comme tous les autres, depuis le mois de mars juſqu'à la fin

d'octobre ou environ. Les Malouins, les Grandvillois n'ont point de theux; ils font leur établiſſement, *pl. III*, *fig.* 4, comme nous allons l'expliquer.

428. NOMBRE de pêcheurs lignotiers ont des bouts de manches de cuir, quand il fait froid; mais lorſqu'il fait chaud, ils retrouſſent les manches de leurs chemiſes & ont les bras nus; ils ſe mettent même en chemiſe lorſque la pêche donne abondamment, car alors l'exercice eſt conſidérable. Leur coëffure eſt un vieux chapeau ou des bonnets. Les Normands ont tous des ſabots; mais les Olonnais ſont pieds nus dans leur barril.

429. LES Grandvillois ne ſe ſervent point de manches; ils les trouveraient incommodes lorſqu'elles ſeraient mouillées. Leurs gillets qui ſont de peau de mouton pour le grand froid, & de revêche quand il fait beau, ont des manches qui tombent juſques ſur le poignet.

Détail de l'équipement d'un petit bâtiment pour la pêche de la morue verte, ſur le grand banc, ſuivant l'uſage de Grandville, Saint-Malo, &c.

430. LES navires que l'on conſtruit à Grandville pour la pêche de la morue verte, n'ont preſque point de vibord, & le plus ſouvent ils n'en ont point du tout; mais on a ſoin de laiſſer les alonges des revers ſurmonter le plat-bord de deux pieds & demi environ, & on leur fait porter ſur la tête une liſſe qui regne ſur toute la longueur du navire, ce qui forme une eſpece de vibord à claire-voie. Lorſqu'on eſt rendu ſur le grand banc, on garnit ce vibord avec des planches de ſapin *a a*, *pl. III*, *fig.* 5, placées en-dehors. Cet ajuſtement du vibord eſt appellé le *rempliſſage* ou la *garniture*.

431. ON procede enſuite à ajuſter *le lignage*; on entend par ce terme l'établiſſement néceſſaire pour faciliter la pêche. Nous allons détailler les pieces qui le compoſent.

432. *c c*, qu'on nomme *courbes de lignage*; elles ſont deſtinées à porter la planche *b b*, plus ou moins renverſée en-dehors, ſuivant que le navire a plus ou moins de rentrement. Cette planche qui forme comme un pupître, s'appelle *porte-ligne*; elle eſt de ſapin & n'a pour l'ordinaire que huit pouces de largeur. On y voit vis-à-vis chaque barril une petite entaille; elle ſert de conduit pour la ligne du pêcheur.

433. ON place les barrils ſur le pont à huit pouces du vibord, qu'on nomme *rempliſſage*. Cet entre-deux eſt deſtiné à recevoir la ligne *g*, *pl. II*, *fig.* 6, lorſque le pêcheur la retire de l'eau. Pour qu'elle ne porte point ſur le pont, on la ſoutient par deux cordes *g*, qui partent de chaque côté du barril à la hauteur de dix-huit pouces du pont, & qui vont s'attacher au

vibord. On place encore les barrils à telle diſtance les uns des autres, que les pêcheurs ne s'entre-gênent point; il faut ordinairement quatre pieds pour chaque barril : on en prend davantage quand la longueur du bâtiment combinée avec le nombre de pêcheurs peut le permettre.

434. POUR mettre les pêcheurs à couvert du vent & de la pluie, on tend devant eux un pavois de toile goudronnée, qu'on appelle *bonnette de banc*, *pl. III*, *fig.* 4; elle eſt compoſée de deux largeurs d'une toile de quatre fils, & bordée haut & bas, ainſi que ſur les extrêmités, d'une ralingue ou corde de ſix fils. Les bonnettes P P ſont toujours de deux pieces; on voit qu'elles ſont attachées par une de leurs extrêmités aux haubans de miſaine, puis aux grands haubans, & enfin à un petit mât *f*, *fig.* 5, que l'on place exprès à l'arriere du navire : il doit y avoir au haut de ce mât une poulie, par laquelle on fait paſſer l'attache ſupérieure de la bonnette, & cette attache vient enſuite s'arrêter ſur la liſſe d'arriere.

435. *d d*, *fig.* 5, eſt une eſpece de bouts-dehors que les pêcheurs appellent *étihauts*; ce ſont des morceaux de bois ronds, d'environ trois pieds de longueur, & d'un pouce de diametre. Un des bouts de l'étihaut entre à force dans un trou pratiqué à la planche *b b*, & l'autre bout qui eſt en-dehors, ſert à ſoutenir le pied de la bonnette. On apperçoit à ce dernier bout de l'étihaut *d*, un petit trou par où paſſe une corde qui part de la ralingue de la bonnette, vient, en ſuivant la direction de l'étihaut, enfiler un ſecond trou pratiqué au-deſſous du premier à la planche *b b*, & s'attache enſuite, ſoit comme on le voit ſur le bout de l'étihaut qui excede intérieurement la planche *b b*, ſoit à un taquet que l'on place exprès ſur cette planche. C'eſt ainſi que l'on arrête la bonnette par le pied. Pour la ſoutenir par le haut, on ſe ſert de ce qu'on nomme *jambes d'étal*, *e e*; ce ſont deux morceaux de cercles de futaille, qu'on lie l'un ſur l'autre, plat contre plat, pour qu'en conſervant leur corbure ordinaire, ils prennent à peu près la forme d'une S, qui eſt celle qui leur convient. Ils ſont appointis aux deux extrêmités; un des bouts ſe pique dans la ralingue ſupérieure de la bonnette, & l'autre dans un petit trou que l'on pratique exprès ſur la liſſe. Il eſt à remarquer que tous les ſoirs après la pêche finie on démonte les étihauts, les jambes d'étal & la bonnette.

436. AU plan *p fig.* 7, eſt une barrique nommée *foaſſiere*; elle eſt toujours placée ſur l'arriere du navire, à ſtribord.

437. *h* eſt la table nommée *étalle* : elle tient d'un côté à la chaloupe, & de l'autre à la liſſe. On lui met un petit rebord de ſix à ſept pouces de haut du côté de la mer, pour empêcher le poiſſon de tomber à l'eau.

438. *i*, barril du décoleur; vis-à-vis eſt une entaille faite à l'étalle, pour faciliter au décoleur le moyen de détacher la tête du corps de la morue.

439. *k*, barril de l'habilleur.

440. *m*, *carniau*, par où l'habilleur coule ſon poiſſon dans l'entre-pont. C'eſt un conduit formé par quatre planches de ſapin : l'ouverture en eſt de huit pouces quarrés.

441. ON voit dans le lointain Q, *fig.* 8, un de ces bâtimens gréé, mais non pas appareillé pour la pêche.

ARTICLE VII.

Differens uſages & police des pêcheurs ſur le banc.

442. LES bâtimens qui reviennent les premiers, ont preſque toujours un profit conſidérable ſur la vente, qui eſt d'autant plus avantageuſe que la morue eſt plus rare & meilleure. Ainſi l'armateur & l'équipage ont intérêt de débanquer le plus promptement qu'il eſt poſſible. C'eſt pourquoi le maitre, dont le principal ſoin eſt d'accélérer la cargaiſon, tâche de prolonger le travail le plus qu'il peut dans la ſoirée.

443. PLUSIEURS même, vers la fin de la ſaiſon, font quatre bordées, à la tête deſquelles ſont le pilote, le contre-maitre, le charpentier & l'étêteur. Si l'on en fait une cinquieme, elle eſt commandée par un des plus habiles matelots.

444. AU moyen de ces bordées, on pêche la nuit pendant trois horloges d'une heure & demie. Ordinairement, pour animer les pêcheurs, on leur donne un coup d'eau-de-vie, ou un bout de tabac pour chaque dix morues qu'ils prennent la nuit.

445. CAR quand on eſt aſſez heureux pour trouver un poſte où il y a beaucoup de morues, il faut en profiter en faiſant la pêche avec toute la diligence poſſible ; & ſouvent le mauvais ſuccès des pêches vient de ce que les officiers pareſſeux s'amuſent à boire, à fumer & à jouer, quand les morues donnent abondamment ; & comme quelquefois elles diſparaiſſent lorſqu'on s'y attend le moins, ceux qui ont manqué l'occaſion, ſont obligés, après de longues campagnes, de revenir à mi-charge, pendant que les capitaines vigilans reviennent de bonne heure avec une cargaiſon complete.

ARTICLE VIII.

Maniere de pêcher la morue qu'on prépare en vert.

446. POUR pêcher ſur le banc, on dérive côté en travers. Quand il faut précipiter la dérive, on pare une petite voile que ces pêcheurs nomment *culetin*, *foque* ou *tourmentin*.

447. LORSQU'IL n'y a pas de poiſſon ſur le fond où l'on s'eſt établi, on en va chercher un autre : & pour éviter les abordages, quand un bâtiment pêcheur met à la voile, & porte ſtribord, ſi c'eſt de nuit ou par la brume, comme les feux ne s'apperçoivent point, on doit faire le quart ſur le gaillard d'avant, avec un porte-voix, pour avertir les pêcheurs qui ſont au vent, & ſonner la cloche, ſi l'on en a. Malheureuſement même le bruit ne s'entend pas beaucoup par les tems de brume, & on a peine à juger d'où il vient ; mais on obſerve aſſez réguliérement que tous les navires ſe mettent à la cape ſur l'artimon, faiſant la bordée du ſud ; & tous obſervant cette manœuvre, ils peuvent difficilement ſe rencontrer.

448. NOUS avons déjà dit que pour cette pêche ſur le grand bane, les bâtimens conſervent aſſez ſouvent tous leurs mâts, les vergues, leurs voiles enverguées prêtes à être abattues au beſoin ; car il ſurvient de tems en tems & tout-à-coup des coups de vent qui les jettent à plus de ſoixante lieues hors du banc : ainſi quand nous avons dit qu'on ne conſervait qu'une petite voile, il faut entendre qu'elle eſt amenée & parée pour ſoutenir la dérive quand il en eſt beſoin ; & c'eſt à tort que nous avons dit comme une pratique générale, dans la premiere ſection, qu'on dégrée le bâtiment ; car cela ne ſe pratique uniformément que pour la morue ſeche, dont nous parlerons dans la ſuite. Au reſte, nous avons déjà dit que depuis le mois de juin juſqu'à la mi-ſeptembre, même ſur le bane, on éprouve plus de calme & de beau tems que de brumes ou de bouraſques.

449. L'USAGE aſſez ordinaire des pêcheurs ſur le banc eſt de ſe mettre à la cape & de dériver côté en travers ; mais comme quand on a été aſſez heureux pour trouver un bon poſte, il eſt important de ne le pas abandonner, beaucoup de gens expérimentés à la pêche de la morue verte, penſent qu'il conviendrait, quand on eſt à un endroit où il y a beaucoup de poiſſon, d'y mouiller une ancre pour ne le pas abandonner : c'eſt aſſez la pratique des Anglais qui, quand ils ſe trouvent ſur un fond de roche, comme les Nervaches, mouillent une forte ancre, à l'organeau de laquelle il y a une chaîne de fer pour prévenir que le cable ne ſe rague en cet endroit, & au bout de la chaîne un cable bien fourré ; & ordinairement ſur ces fonds, que les Français ne font que traverſer, ils font une bonne pêche.

Maniere de jeter les lignes à la mer.

450. CHAQUE pêcheur établi dans ſon barril, comme nous l'avons expliqué, file ſa ligne de 30, 40, 50 braſſes, même plus, ſuivant la profondeur de l'eau, la viteſſe de la dérive, & la force des courans. C'eſt ce que fait le pêcheur *pl. I, fig.* 3 & 6.

451. LES Hollandais, qui pêchent au nord de l'Europe en traînant leurs lignes, la halent de tems en tems de quelques braſſes, & la laiſſent tout d'un coup retomber. Ils ſe propoſent par-là d'empêcher les morues de venir reconnaître l'appât & de le flairer, ce qu'ils prétendent qu'elles font, quand elle reſte ſans agitation; & ils aſſurent avoir obſervé dans les viviers qu'ils font à fond de cale pour tranſporter des poiſſons en vie, que les morues, après avoir flairé la nourriture qu'on leur jette, refuſent les iſſues de morues, pendant qu'elles ſe jettent avec avidité ſur les harengs, les grondins, les cruſtacées, &c. D'ailleurs, ils prétendent qu'au moyen de ces ſecouſſes, les morues prenant apparemment l'appât pour un poiſſon en vie, elles le pourſuivent & le ſaiſiſſent avec avidité: ce qui s'accorde avec ce que nous avons dit dans la premiere ſection, à l'occaſion de la pêche à la canne.

452. LA maniere ordinaire des Français & des Anglais eſt de traîner la ligne plus ou moins vite, ſuivant la dérive du bâtiment. Néanmoins quelques pêcheurs expérimentés *traittent* ou *traillent* leur ligne (ce ſont des termes de pêcheurs) comme nous avons dit que le font les Hollandais. On ſait à peu près comment les lignes & les haims ſe diſtribuent dans l'eau.

453. LES pêcheurs doivent avoir le tact fin, pour relever leur ligne auſſitôt qu'un poiſſon a mordu.

454. ON voit *pl. II, fig. 3*, un pêcheur Grandvillois; & *fig. 6*, un pêcheur Normand, en attitude de pêche.

455. QUAND les hauts-Normands halent leur ligne, ils la lovent à droite & à gauche, au lieu que les Olonnais la lovent à droite d'un ſeul côté.

456. LES Grandvillois ne lovent point leurs lignes en les retirant de l'eau; ils les halent de droite & de gauche, & les étendent entre le vibord & leur barril, comme nous l'avons dit plus haut.

457. LES pêcheurs des bancs de Terre-neuve reſtent donc ſur leurs lignes, & les relevent à meſure qu'ils ſentent que le poiſſon eſt pris.

458. ON verra dans la ſuite qu'à Schettland, Island en Norwege, &c. les pêcheurs mettent en mer de longues cordes chargées d'haims avant le montant, & qu'ils les y laiſſent durant toute une marée. Ils prétendent que quand une morue a pris un appât depuis quelque tems, elle s'attache fortement à l'haim, au point de ſe laiſſer enlever, plutôt que de l'abandonner; au lieu que quand elle ne vient que de mordre à l'appât, elle s'agite en ſortant de l'eau, abandonne l'appât, puis plonge au fond; c'eſt pourquoi il y a de bons pêcheurs qui en relevant leurs lignes, commencent à donner une forte ſecouſſe pour que la pointe de l'haim s'engage mieux dans les chairs de la morue; car quand l'haim a bien piqué la morue, elle n'eſt pas la maîtreſſe de l'abandonner: mais la prétention de ces pêcheurs ne ſe juſtifie point par les pêches qu'on fait à Terre-neuve, où

l'on retire la ligne auſſi-tôt qu'on ſent qu'un poiſſon a mordu. Néanmoins dans pluſieurs cas les grandes cordes chargées d'hains, pourraient être avantageuſes ; on pourrait, par exemple, en tendre le ſoir pour les relever le lendemain matin.

459. SI-TÔT donc qu'un pêcheur Terre-neuvier ſent qu'une morue a mordu à l'appât, il hale ſur ſa ligne, & tire le poiſſon à fleur d'eau ; s'il eſt de médiocre groſſeur, il l'amene à lui ; mais ſi c'eſt une trop groſſe piece, ſon voiſin la gaffe & la tire à bord : le premier la ſaiſit par les ouies & l'accroche par la tête à l'inſtrument appellé *élangueur ;* il l'éventre enſuite, lui tire la langue, & avec ce qu'il trouve dans l'eſtomac réamorce ſon haim, que ſouvent il trempe dans le ſang, puis il jette le poiſſon dans le parc qui eſt derriere lui. Comme on n'a que le tems de rejeter la ligne après l'avoir retirée, il eſt bon, quand la pêche eſt abondante, pour ne point diſtraire le ligneur, qu'un matelot ſoit chargé de faire les premieres opérations que nous venons d'indiquer ; mais il doit avoir ſoin de mettre à part les langues pour le compte de celui qui a pris les poiſſons, afin qu'en les comptant à la fin de ſa journée, on connaiſſe combien il a pris de morues, parce qu'il eſt d'uſage qu'on impoſe à celui qui en a pris le moins, comme une punition, de vuider le parc où ſont les têtes, & de les jeter à la mer, pendant que les autres ſoupent & ſe repoſent. Cette punition, quoique légere, fait un tel effet ſur les pêcheurs, que pour s'exempter de ce travail, il y en a qui ſe mettent à la pêche avant les autres, ou même qui la font pendant qu'ils ſont de quart.

460. A la pointe du jour, celui qu'on nomme *écheur*, quoiqu'officier marinier, nettoie à la pelle les autres parcs, & jette les ordures à la mer.

461. QUAND on a long-tems pêché à un endroit, il eſt naturel que la pêche ſoit moins abondante, puiſque le nombre des morues eſt diminué. Il y en a qui prétendent que les breuilles qu'on jette à la mer, infectent l'eau, & écartent les morues, dont on ne prend plus qu'une petite quantité. J'ai peine à me perſuader qu'une petite quantité de breuilles puiſſe infecter une auſſi grande maſſe d'eau : je croirais plutôt que les morues, ſe nourriſſant de ces breuilles, ſont moins affamées, & ne ſe jettent pas avec autant de vivacité ſur les appâts qu'on leur préſente.

462. QUAND la pêche eſt abondante, un pêcheur vigoureux & habile prend un *grand demi-cent* ou un cent de morues. Le *grand cent* dont il s'agit eſt de dix-vingt, ſuivant la maniere de compter des pêcheurs, & on en a vu quelques-uns prendre deux cents cinquante morues, compte ordinaire, entre deux ſoleils ; ce qui eſt un travail des plus fatigans.

463. LORSQU'UNE morue ſe trouve priſe aux haims de deux pêcheurs,

elle eſt preſque toujours jugée appartenir à celui dont la pointe de l'haim eſt la plus près de l'œil ; quand même l'autre pêcheur l'aurait halée à bord, il doit la rendre à celui-là, parce qu'on préſume que l'haim qui eſt parvenu dans la gorge du poiſſon établit la négligence du pêcheur, qui n'a pas apperçu que le poiſſon était pris, & qu'il lui a donné le tems d'aller prendre l'appât de l'autre pêcheur, qui l'a ſenti le premier. Cet uſage eſt établi entre les pêcheurs qui tiennent à honneur d'avoir pris plus de poiſſons que leurs camarades.

464. LES matelots de Grandville obſervent entr'eux une juriſprudence différente. Dans le cas dont il eſt queſtion, ils adjugent la morue à celui qui a fait le premier mouvement pour la haler à bord.

465. LES garçons de bord ni les mouſſes ne jettent point la ligne ; ils font leur ſervice dans l'entre-pont & la cale : au reſte, il n'y a qu'eux & les malades qui ſoient diſpenſés de prendre la ligne ; le chirurgien même entre dans un barril, quand il n'eſt pas occupé ailleurs.

Différentes manieres de retirer les haims des morues.

466. SI l'haim n'eſt pas fort avant dans le goſier, il ſuffit de paſſer la main gauche ſous une des ouies & de dégager l'haim avec la main droite, comme fait le pêcheur A ou B, *fig.* 1, *pl. IV*; ou bien ils ſaiſiſſent l'haim avec les doigts de la main droite qu'ils entrent dans la bouche ; & appuyant la main gauche ſur le corps pour l'aſſujettir, ils font tourner l'haim C, *fig.* 1, afin de le détacher des parties où il s'eſt engagé, & enſuite ils le retirent aiſément ; mais lorſque l'haim eſt plus avant dans le corps de la morue, ils déchirent avec le doigt une peau très-déliée qui eſt entre les ouies & la langue, puis avec ce même doigt ils dégagent l'haim qu'ils retirent par la bouche, en tirant la ligne comme le fait le pêcheur B. Nous avons repréſenté les matelots qui retirent les haims, en les ſuppoſant à terre & hors du bâtiment, pour faire mieux appercevoir leur façon d'opérer.

Opérations qu'on fait quand on a retiré l'haim.

467. QUAND l'haim eſt retiré, le pêcheur pique la morue par le derriere de la tête à l'élangueur dont nous avons parlé, qu'il a auprès de lui ; alors elle a la bouche ouverte, comme celle qu'on voit en D, *pl. V*, *fig.* 1, où on l'a repréſentée attachée à un piquoir pour rendre la choſe plus ſenſible. Auſſi-tôt, ſans perdre de tems, il amorce l'haim qu'il a retiré, & le remet à l'eau ; puis il détache les langues comme nous allons l'expliquer.

Maniere

Maniere de détacher les langues.

468. QUAND les pêcheurs ont retiré l'haim, ils accrochent donc la morue, en la piquant par le derriere de la tête à peu près entre les deux yeux, au petit inſtrument de fer qu'ils ont à côté d'eux, & que nous avons dit qu'on appellait *élangueur* ou *diguet*; ou pour les morues ſeches qu'on prépare ſur l'échafaud, on les pique à un crochet: alors la morue ayant la bouche ouverte, le pêcheur rétablit l'appât à ſon haim & le remet à l'eau; ſur-le-champ il ſe retourne du côté de la morue; il enfonce un couteau pointu auprès de l'articulation de la mâchoire inférieure avec la ſupérieure en *a*, *fig.* 2, *pl. IV*, qui repréſente une tête de morue vue par-deſſous; & en ſuivant l'os de cette mâchoire, il coupe tout ce qui ſe rencontre juſqu'à l'endroit du barbillon *b*. S'il a fait cette opération du côté droit, il enfonce la pointe de ſon couteau auprès de l'articulation de la mâchoire inférieure du côté gauche *c*, & en ſuivant l'os de cette mâchoire juſqu'à ce que cette inciſion ait rencontré la premiere en *b*; toute la partie charnue *a b c*, qui était compriſe entre la bifurcation de la mâchoire inférieure, tombe comme une bavette qu'il ſépare par une inciſion tranſverſale *a c*, qui s'étend depuis l'articulation de la mâchoire du côté gauche juſqu'à l'articulation de la même mâchoire du côté droit: c'eſt cette portion de chair que les pêcheurs appellent la *langue de la morue*, quoique la langue ne faſſe qu'une portion de ce qu'on a enlevé; car la langue proprement dite, ne fait qu'un petit morceau de chair figuré en croiſſant.

469. QUAND on prépare à terre la morue ſeche, comme nous l'expliquerons dans la ſuite, on fait cette opération ſur l'étal; mais on ne détache les langues que des groſſes morues.

470. QUELQUES-UNS détachent encore au-deſſous de ce qu'on nomme *la langue*, un petit morceau cartilagineux qu'ils nomment *le colibet*, qui fait un manger aſſez délicat, mais ce n'eſt qu'une bouchée: enſuite le pêcheur donne un coup de couteau depuis le colibet juſqu'à l'anus, pour retirer l'eſtomac qu'ils nomment *meulette*, dans lequel il trouve aſſez ſouvent des appâts dont il garnit ſon haim. Quelques-uns, mais rarement, mettent à part l'eſtomac qu'ils font tremper dans de l'eau, le lavent & le battent comme du linge de leſſive, puis ils le laiſſent ſécher; avant de le faire cuire, on le met tremper dans de l'eau pour l'attendrir; alors les matelots le mangent comme des tripes de bœuf.

471. A l'égard des langues & des colibets, ils les ſalent à part, ſouvent pour faire des préſens à leurs amis; en ce cas ils en font de petits barrils, ou bien ils les mettent en ſel ſous les morues.

ARTICLE IX.

Préparation de la morue verte.

472. J'AI déjà dit qu'on préparait la morue, tantôt en rond & tantôt à plat, à la façon des Hollandais; de plus, on en ſale en grenier ou dans des tonnes & barrils. Nous allons parler de ces préparations; & pour diſtinguer ces différentes méthodes, nous nommerons la morue ronde ſalée en grenier, *morue préparée à la françaiſe*; & celle qu'on tranche à plat & qu'on ſale dans des barrils, nous l'appellerons, pour la diſtinguer de l'autre, *à la hollandaiſe*, quoique cette méthode ſe pratique dans pluſieurs ports de France. Je commence par la préparation de la morue qui ſe nomme *à la maniere de France.*

Préparation de la morue à la maniere de France.

473. DERRIERE les pêcheurs, ſur le pont, eſt une table, *pl. IV, fig.* 3, qu'on nomme *l'étal*, à un bout de laquelle ſe met l'étêteur *d*, & à l'autre l'éventreur ou habilleur *e*. Un mouſſe placé à gauche de l'habilleur, emporte les nauts qui tiennent à l'arête : on le voit dans ſon barril, à la *pl. III*, *fig.* 1, au milieu de la table, entre l'étêteur & l'habilleur. Auſſi-tôt que la morue eſt élanguée, l'étêteur *d* la prend pour la décoller : c'eſt preſque toujours le maître charpentier qui eſt chargé de cette fonction; il eſt dans un barril ſemblable à ceux des pêcheurs; mais ſon tablier eſt fait d'un cuir plus ſouple, afin qu'il puiſſe mieux agir, & ce tablier eſt plus ample pour le garantir du ſang & des vuidanges du poiſſon qu'il eſt chargé d'ôter auſſi-tôt après qu'il l'a étêté. Ses bras ſont garnis de braſſards de cuir; il a auſſi les quatre doigts & le deſſus de la main garnis & enveloppés de manigots d'étoffe. Son couteau N, *pl. II*, *fig.* 1, nommé *étêteur*, a deux tranchans; la lame eſt longue de ſept à huit pouces, & large de trois quarts de pouce; le manche, qui eſt de bois, a quatre ou cinq pouces de longueur. Cet officier *d*, *pl. IV*, *fig.* 3, prend à la fois deux poiſſons qu'il met ſur ſon étal ou établi; cependant il les étête l'un après l'autre; pour cela, il fait porter à faux la tête ſur le bord de la table, pour rompre la groſſe arête.

474. LES pêcheurs du *bel* A A laiſſent tomber leurs morues élanguées dans le parc aux morues qui eſt ſous la liſſe du dos des pêcheurs. Un garçon de bord porte avec un piquoir les morues que prennent les pêcheurs de la galerie, & les jette dans une gouttiere de bois pour les mettre à portée de l'étêteur, à meſure qu'il décolle les morues qu'il a miſes ſur ſon étal, & il fait tomber les têtes dans un parc particulier, qui eſt

derriere lui à ſtribord : c'eſt ce parc que vuide tous les ſoirs celui qui ſe trouve avoir produit moins de langues que les autres.

475. QUAND la morue eſt décollée, l'étèteur retire toutes les entrailles pour les jeter (17) : quelquefois il conſerve le cœur & la rate pour ſervir d'appât ; mais il réſerve ſoigneuſement le foie, qu'il met dans un baril qui a une échancrure à un côté de ſon embouchure qu'on voit en B, *pl. III.* On met un chantier en-deſſous, pour faire pencher le barril vers l'étèteur, afin qu'il puiſſe y jeter les foies commodément.

476. QUAND on veut faire de la réſure, rave ou rogue, pour la pèche des ſardines, ce qui n'eſt pas à négliger, on conſerve à part les œufs pour les ſaler.

477. LA rave ou rogue eſt un paquet d'œufs enveloppés d'une membrane ; il y en a qui peſent une ou deux livres, ſuivant la grandeur des morues ; on les ſale à part dans des barrils. Cette rave eſt un excellent appât pour attirer les ſardines : les pêcheurs Baſques la vendent aux Eſpagnols de la côte de Biſcaye depuis 60 juſqu'à 120 livres la barrique peſant environ cinq quintaux.

478. L'ÉTÈTEUR ayant fait ſon opération, il pouſſe la morue à l'habilleur *e*, *pl. IV*, *fig.* 2, que l'on voit vis-à-vis de l'étèteur, à l'autre bout de la table ; c'eſt ordinairement le capitaine ou le pilote qui fait cet office. Il ſe met pour cela dans un barril, comme les pêcheurs ; il a devant lui un petit tablier de cuir ; le bras gauche eſt dans un braſſard de cuir, & la main eſt couverte d'une mouffle ou mitaine ; il tient de la main droite le couteau qu'on nomme *habilleur* ou *couteau à habiller*, qui a la forme d'un petit couperet, large & quarré par le bout, & dont la lame a environ huit pouces de longueur ſur trois de largeur ; le manche, proportionné à l'inſtrument, eſt plus gros que celui de l'étèteur. Il eſt repréſenté en M, *pl. II*, *fig. 1.*

479. LA fonction de l'habilleur conſiſte à ouvrir la morue depuis la gorge juſqu'à l'anus, appellé improprement *nombril*, & à ôter dans cette étendue la groſſe arête, ce qu'on nomme *déſoſſer* ; puis il fait tomber le poiſſon par une ouverture qui eſt au milieu de la table, & qu'on nomme *éclaire*, dans une eſpece de tuyau quarré, qui répond à l'entre-pont ou à la cale, ſuivant la grandeur du bâtiment. On voit, *pl. II*, *fig.* 1, une morue habillée qui tombe dans la cale où eſt le ſaleur.

(17) On ſait que dès que les bâtimens pêcheurs arrivent ſur le grand banc, ils ſe trouvent environnés d'un nombre infini d'oiſeaux de differentes eſpeces, qui, guidés par un inſtinct admirable, accourent pour ſe nourrir des dépouilles des morues que les pêcheurs ne manquent jamais de jeter à la mer.

480. L'HABILLEUR jette l'arête au petit garçon qui eſt à ſa gauche, & qu'on qualifie de *notier* ou de *nautier*. Ce mouſſe, avec un couteau qui n'a qu'un tranchant, détache la *naut* ou *noue* de l'arête, & il la met dans une manne qui eſt à ſa portée. On ſale à part ces noues avec ce qui reſte de langues & autres parties des têtes qui n'ont pas été conſommées par l'équipage. Comme le mouſſe qu'on voit dans ſon barril, *pl. II*, *fig.* 1, eſt près de la liſſe de ſtribord, il jette l'arête à la mer.

481. LES iſſues, langues & noues qu'on ſale à part, tournent ordinairement au profit de l'équipage, quand ils ne ſont pas ſalés à part dans de petits barrils pour en faire des préſens; car ces parties ſont regardées comme un mets délicat, ſur-tout les noues, qui ſont les veſſies à air; on ſale en grenier ſous les morues, celles qu'on ne met point en barrils.

482. NOUS avons dit qu'un novice ſe ſert d'un piquoir pour approcher de l'étêteur les morues que prennent les pêcheurs du bel. A l'égard des morues qui proviennent de la galerie, un garçon de bord les prend avec un piquoir, & les met dans une eſpece de gouttiere, d'où elles ſe rendent en gliſſant dans un parc qui eſt placé ſous l'étal: tout cela ſe voit *pl. II*, *fig.* 1.

483. L'ÉTAL ſur lequel on décolle & habille, eſt une table placée à ſtribord entre les deux gaillards; elle s'étend depuis le milieu du pont juſqu'aſſez près du plat-bord. S'il y a deux étêteurs & deux habilleurs, comme c'eſt aſſez l'uſage dans les grands bâtimens, un bout de l'établi eſt occupé par deux étêteurs, & l'autre par deux habilleurs; on n'en a repréſenté qu'un à la *fig.* 3, pour éviter la confuſion.

Des noues, noes, neaux ou nauts, que les Baſques appellent mentana.

484. NOUS avons dit qu'un mouſſe était occupé à détacher de l'arête ce qu'on appelle *noues* ou *nauts*. Il eſt bon de dire que c'eſt la veſſie à air de la morue, qui eſt repréſentée en A A, *pl. I*, *fig. 6*. Cette veſſie eſt formée de deux membranes qui, étant réunies, forment une poche remplie d'air; ces membranes épaiſſes au moins de deux lignes, forment une poche de ſept à huit pouces de long, trois ou quatre de large, qui eſt attachée haut & bas à l'arête de l'épine, & aux parties circonvoiſines; les côtés & le milieu n'ont aucune adhérence: cette veſſie eſt épaiſſe & formée d'une ſubſtance gélatineuſe fort délicate & agréable à manger quand elle eſt fraiche; elle eſt même aſſez bonne quand elle a été ſalée. Cette ſubſtance ſe trouve dans pluſieurs ſortes de poiſſons, particuliérement au ſhaid, qu'on pêche auprès de Vienne en Autriche, ainſi que dans les eſturgeons; & c'eſt avec elle qu'on fait en Ruſſie la belle colle de poiſſon.

485. M. Deshaies, commiſſaire de la marine à Grandville, très inſtruit,

Digitized by Google

& qui s'intéreſſe fort particuliérement à la perfection de mon ouvrage, m'a envoyé un pain de colle faite avec une de ces veſſies: elle n'eſt pas auſſi belle que celle qu'on nous envoie de Ruſſie ; cependant elle eſt fort bonne. Le jeune homme qui l'a préparée ſur le banc de Terre-neuve, l'a fait ſécher après avoir ôté le plus qu'il a pu des membranes, les ligamens, les bavures *c*, qui ſont autour de la veſſie ; puis il l'a fait ſécher, l'ayant enfilé avec une baguette ou une corde : ainſi il l'a préparé comme on fait en Ruſſie la veſſie de l'eſturgeon pour en faire la belle colle de poiſſon. Comme cette colle eſt chere, je crois que les pêcheurs de morue trouveraient plus de profit à faire préparer par une couple de mouſſes les noues en colle, qu'à les ſaler pour les vendre en Europe, & les noues ſalées ne ſont point propres à faire de la colle. Pour ſe ſervir de cette colle, on la réduit en petits morceaux, on la fait tremper quelques jours dans l'eau, & l'on finit par la faire bouillir. On ne ramaſſe les noues que des groſſes morues, & on néglige celles des petites.

Remarque ſur la façon d'habiller la morue verte.

486. ON a pu obſerver que l'habilleur n'ouvre la morue que juſqu'à l'anus, comme on le voit *pl. IV*, *fig.* 4. E la repréſente du côté du dos ; F, du côté du ventre.

487. LA raiſon de cette pratique eſt l'uſage où l'on eſt en France de ſaler les morues de Terre-neuve, enſorte qu'elles conſervent une forme arrondie du côté de la queue, ce qui les fait nommer *morues rondes*.

488. COMME les Anglais qui font la même pêche, ôtent toute l'arête, ils ouvrent la morue dans toute ſa longueur, & l'habillent à plat : auſſi donne-t-on à ces morues le nom de *morues plates*, pour les diſtinguer de celles qui ſont préparées à la françaiſe. On voit dans la même *figure* G une morue plate du côté du dos ; & H, la même morue du côté des chairs. Les Hollandais habillent de même à plat les morues qu'ils mettent en barril. Il y a auſſi des morues ſeches, les unes plates & les autres rondes ; nous en parlerons à l'article ſuivant.

Maniere de ſaler la morue en grenier, ſuivant l'uſage de France.

489. POUR mettre les morues dans leur premier ſel, on a ſoin de faire entrer le plus de ſel qu'on peut dans le corps ; on en frotte toute la peau de la morue, ce qu'on voit dans la cale du vaiſſeau, *pl. III*, *fig.* 1 ; enſuite on les range dans un endroit particulier de l'entre-pont, ou de la cale, couchant les morues de façon que les queues aillent en baiſſant ; on

les couvre d'une couche de ſel, & on met d'autres morues deſſus & à côté des premieres A, *pl. IV, fig.* 5. Elles reſtent ainſi en piles, pour jeter leur eau & leur ſang, ce qui dure vingt-quatre ou quarante-huit heures, ſuivant que la pêche oblige de hâter le travail, ou qu'elle permet de le faire à l'aiſe.

490. LES moules apportent le ſel au ſaumureur, ſur des palots ou palettes qui ont un manche fort court.

491. QUAND les morues ont ſuffiſamment rendu leur eau & leur ſang, on les ſale à demeure; pour cela on les change de place, & on les arrange en piles dans l'entre-pont ou la cale, comme on le voit derriere le ſaleur qui travaille dans la cale du bâtiment, *fig.* 1, *pl. III.* Au reſte, tout ce ſoin regarde le ſaleur.

492. POUR former ces piles, on fait avec des bûches & des fagots ou des branchages ſecs un *fardage* ou plancher, qu'on recouvre de nattes, ſur leſquelles on met une couche de ſel. Ces premiers lits ſont faits des iſſues que nous avons dit qui tournaient au profit de l'équipage. On arrange enſuite les morues par lits, entre chacun deſquels on met une couche de ſel, pour qu'elles ne ſe touchent point: il ne faut cependant pas en mettre trop; cette ſurabondance de ſel déprécierait le poiſſon. On éleve quelquefois les piles juſqu'au-deſſous du pont, ce qu'on appelle *barotter*; ce travail eſt très-fatigant. On voit, *pl. IV, fig.* 1, une morue qui tombe de l'étal dans la cale, où eſt un ſaleur en travail, & des piles de morues qui s'étendent juſqu'aux barreaux du pont, car ce bâtiment n'a qu'un pont avec deux grands gaillards.

493. L'OFFICE du ſaleur ne laiſſe pas d'être important; c'eſt ſouvent de ſon attention que dépend la bonne qualité de la morue: auſſi choiſit-on ordinairement un homme de l'équipage qui ſoit au fait de ce travail; & les Normands, ainſi que les Bretons, l'engagent ſous ce titre avec une paie un peu plus forte que les lignotiers. Cependant les Olonnais confient ce travail à des garçons de bord.

494. DANS les grands bâtimens on diſtingue le ſaumureur qui met les morues en premier ſel, du ſaleur qui les ſale à demeure; mais dans les petits, un même homme fait les deux fonctions.

495. DANS les vaiſſeaux Normands, le ſaleur eſt preſque toujours habillé de toile; il a, comme le reſte de l'équipage, des ſabots, chauſſure convenable pour des gens qui doivent être perpétuellement dans l'eau, & cette chauſſure groſſiere ne les empêche pas de monter haut, & de faire le ſervice du bord. Ils n'ont point de tabliers, mais des guêtres de toiles en pluſieurs doubles, & goudronnées. Ils garniſſent quelquefois leur main droite avec des mitaines de cuir. Nous avons dit que la plus grande fatigue des ſaleurs eſt quand il faut former de hautes piles de morues, comme lorſqu'il faut barotter.

496. QUELQUES-UNS ont l'attention de mettre les grandes morues aux premiers rangs, les moyennes deſſus, & les petites au haut du tas; la plupart négligent cette précaution qui eſt fort embarraſſante, & n'eſt pas d'une grande utilité.

497. A l'égard des langues, colibets & noes, on jette deſſus du ſel avec une pelle; & pour que les iſſues s'en chargent ſuffiſamment, on les retourne, puis on les place dans le bâtiment ſous les morues. Quand au débarquement on a ôté les morues, on trouve les langues, noes, &c. on les met avec la pelle dans des paniers pour les monter ſur le pont, & là on les décharge dans une caiſſe de bois dont le fond eſt de grillage, ou dans une eſpece de crible quarré qui eſt monté ſur deux brancards, ce qui forme comme une civiere. Deux hommes prenant ces brancards chacun par un bout, criblent ces langues & noes, pour leur ôter ce qu'elles ont trop pris de ſel; puis on les arrange dans des barrils qu'on enfonce, où ces iſſues ſe conſervent long-tems ſans ſe gâter.

498. LORSQU'ON veut apprêter les langues dans les cuiſines, il faut les faire tremper dans de l'eau, pour les attendrir & les deſſaler; mais à l'égard des noes, il ne faut que les laver.

499. LES Anglais qui pêchent ſur le banc, ont coutume de ne mettre leurs morues grandes ou petites qu'à *demi-ſel*, & ils ont de petits bâtimens qui les portent à terre, où après les avoir lavées & laiſſées peu de tems tremper, ils les font un peu ſécher, & enſuite les ſalent à demeure, s'ils veulent faire de la morue verte.

500. CES mêmes petits bâtimens ſe chargent de nouveaux appâts, & retournent au lieu de la pêche. Ils vont & viennent ainſi tous les quinze jours ou trois ſemaines, ou au moins tous les mois. Quand ces morues arrivent à terre, ils les préparent en vert ou en ſec, comme ils le jugent à propos.

Des circonſtances qui font que les morues ſalées en vert ſont de bonne qualité.

501. QUOIQUE les attentions qu'on apporte à bien ſaler la morue, ſoient un article important pour en avoir de bonne, néanmoins la perfection de ce poiſſon dépend encore de pluſieurs autres circonſtances. 1. La morue, comme tous les autres poiſſons, eſt mollaſſe & de mauvaiſe qualité dans le tems du frai. 2. Quand il regne des chaleurs conſidérables, on ne peut pas eſpérer de faire d'auſſi bonnes ſalaiſons que quand il fait frais. 3. Les pêcheurs prétendent que dans certaines ſaiſons, les morues ſe nourriſſent de bourbes ou orties vagantes qui flottent à la ſur-

Digitized by Google

face de l'eau, & que cette nourriture communique une mauvaiſe qualité à la chair de ces poiſſons. Les meilleures ſaiſons pour les ſalaiſons de morue ſont donc le printems & l'automne. 4. Nous venons de faire appercevoir les inconvéniens qui arrivent quelquefois l'été: en hiver, outre qu'on craint d'être pris par les glaces, on ne trouve que de petites morues, principalement ſur les battures. 5. Le choix du ſel eſt encore un article important. On penſe unanimement que le ſel de Brouage, anciennement fait, qui a perdu ſon âcreté & ſon amertume, eſt préférable aux ſels blancs, & qu'il communique à la morue une délicateſſe préférable à la blancheur que leur procurent d'autres ſels.

Du ſel de retour de campagne.

502. LES pêcheurs qui ont été ſur le banc de Terre-neuve, rapportent aſſez ſouvent du ſel, qu'ils diſtinguent en deux eſpeces: ils appellent l'un *ſel neuf*, & l'autre *ſel vieux*.

503. LES ſels qu'ils appellent *neufs de rapport*, ſont ceux qui étaient deſtinés aux ſalaiſons & qu'on n'a pu employer, ſoit à cauſe de la ſtérilité de la pêche, ſoit que d'autres raiſons aient obligé de débanquer avant que d'avoir pu faire une pleine cargaiſon. Les pêcheurs prétendent que ces ſels ont contracté une mauvaiſe qualité en ſéjournant ſur la mer, que leur force eſt émouſſée; & ils aſſurent que pluſieurs ont perdu leur cargaiſon, pour avoir employé ces ſortes de ſels, & qu'au moins les morues avaient la chair rouge, ce qui déplaît aux acquéreurs.

504. ILS prétendent encore, & je crois que c'eſt mal-à-propos, que l'altération de ces ſels vient de ce qu'on les a remués & qu'on a briſé le grain en les chargeant & les déchargeant; car ils font cas des ſels qui ſont en gros grains. Nous ne voulons pas aſſurer que les ſels de retour ſoient auſſi bons que ceux qu'on tire de Brouage; mais il pourrait bien être qu'on aurait attribué aux ſels l'altération des morues qui auraient été pêchées & miſes en ſel en mauvaiſe ſaiſon, comme nous l'avons dit plus haut; car quand on faiſait le commerce du nord, on y vendait auſſi avantageuſement les ſels de retour que ceux qu'on tirait de Brouage; & on s'en ſert avec ſuccès pour la ſalaiſon du hareng.

505. JE ſoupçonne encore qu'on bonifierait ces ſels, en les expoſant à l'air & au ſoleil, ou en tas, ſous des hangards; & cela parce que les ſels qui ont ſéjourné dans la cale ayant contracté beaucoup d'humidité, ſalent moins que ceux qui ſont ſecs; d'ailleurs les ſels ſecs peuvent contribuer à la conſervation de la morue, en ſe chargeant d'une partie de ſon humidité, ce que ne peuvent pas faire les ſels humides; mais il ne faut prendre ceci que comme des vraiſemblances. 506.

506. LES pêcheurs nomment *vieux ſel de retour*, celui qu'on trouve quand on défait les piles de morues, tant celui qui ſervait de lit au bas des piles, que celui dont on les couvre, ou encore celui qui ſe détache des morues même. Une cargaiſon de vingt milliers de morues produit quelquefois plus de deux muids de ce ſel; mais il ne peut ſervir qu'à ſaler des cuirs; & quand on trouve à le vendre, ce n'eſt que ſur le pied de 12 ou 15 livres le muid: en ce cas, les armateurs le font jeter à la mer, pour éviter les frais de meſurage. Cependant il y en a qui s'en ſervent pour faire des ſalaiſons en le mêlant avec du ſel neuf; quelquefois même ils le troquent pour du ſel neuf, en en donnant trois tonneaux pour un de ſel neuf.

507. DANS les provinces où il y a gabelle, les conventions des pêcheurs de morue avec les fermiers généraux ſont différentes dans les différens ports. Par exemple, à Feſcamp & Grandville, ils fourniſſent ce ſel à 90 livres le muid, meſure de Feſcamp, qui eſt plus que double du muid de Brouage, & ils permettent aux pêcheurs de Dieppe de faire venir de Brouage pour leur compte le ſel dont ils ont beſoin.

De l'huile de morue.

508. LA vente des morues eſt aſſurément le principal objet des pêches qu'on fait ſur le banc de Terre-neuve. Néanmoins on ne doit pas mépriſer l'huile qu'on retire de leurs foies, d'autant qu'elle eſt beaucoup plus eſtimée que celle de baleine, & que cette vente fait un objet aſſez intéreſſant.

509. NOUS avons dit que l'étèteur dépoſait les foies dans un barril qu'il a à portée de lui; on les met enſuite dans des futailles que les pêcheurs Normands appellent *charniers* ou *foaſſiers*.

510. QUELQUES-UNS les mettent d'abord dans un panier, & vont enſuite les dépoſer dans le charnier.

511. CES charniers qu'on tient debout ſur un de leurs fonds, ſont ordinairement placés ſous le gaillard d'avant, étant retenus par des taquets & amarrés avec des cordes pour que le roulis ne les renverſe pas: les foies s'y corrompent, & l'huile s'en ſépare. Cette ſéparation ſe fait plus promptement en été qu'en hiver; & comme c'eſt ſous le gaillard d'avant qu'on fait la cuiſine, elle produit une chaleur qui avance la ſéparation de l'huile. On laiſſe de tems en tems égoutter le ſang & la lymphe par des trous qu'on fait à deſſein, un peu au-deſſus du fond, & que l'on ferme quand on apperçoit que l'huile qui ſurnage commence à couler.

512. ON retire enſuite l'huile, qu'on entonne dans des barrils de boiſſon

qui ont été vuidés pour la conſommation de l'équipage: ſuivant la grandeur des bâtimens & le ſuccès de la pèche, on en remplit 5, 6, 7 ou 8 barrils.

513. DANS les navires anglais qui font la pèche de la morue verte, l'huile appartient à l'équipage, à moins qu'on n'ait fait des conventions contraires.

514. ANDERSON rapporte, *Hiſtoire naturelle d'Islande*, tome I, pag. 220, que les Islandais ont grand ſoin d'amaſſer les foies des morues; ils les mettent dans des tonneaux, où ils les laiſſent fermenter & fondre pendant environ ſix ſemaines; après quoi ils retirent l'huile qui s'eſt ſéparée d'elle-même. Souvent ils la mêlent avec l'huile de baleine, ſans les faire bouillir; mais enſuite ils font bouillir le marc, & en retirent une huile moins bonne, qu'ils mêlent avec d'autres de même genre, ce qu'ils nomment *thran brun*; ils vendent le tout aux marchands Danois.

515. L'HUILE de morue ſert aux mêmes uſages que celle de baleine. On en brûle dans les lampes, & les tanneurs en emploient beaucoup.

516. C'EST avec de l'huile de poiſſon, tirée de la morue, de la baleine, &c. & mêlée avec du ſain-doux & du noir de fumée, qu'on noircit les cuirs des équipages. Cette huile a le défaut de ſentir mauvais; mais elle nourrit mieux le cuir que toute autre, parce qu'elle ne ſeche point; & à cauſe de cette propriété, elle ne vaut rien pour les peintures. On en brûle dans les lampes, & on s'en ſert dans les navires pour s'éclairer, excepté dans la cale, où l'on ne brûle que de la chandelle. Pour que cette huile brûle mieux dans les lampes, on la dépure par précipitation en la faiſant paſſer de tems en tems d'un vaſe dans un autre; alors elle fait une plus belle lumiere & ne produit pas tant de ſuie.

De la réſure.

517. LA réſure, *rogue*, *graine*, *rave*, *rabe*, *rêve*, *rebe*; car tous ces termes patois ſont ſynonymes: cette ſubſtance qui ſert ſur les côtes de Bretagne à pêcher la ſardine, n'eſt ſouvent autre choſe que des œufs de morues qu'on ſale dans des barrils.

518. COMME les pêcheurs Normands ne font pas uſage de cet appât à leurs côtes, ils jettent les œufs à la mer. A l'égard des Bretons & des Olonnais, ils en trouvent le débit chez eux, & pour cette raiſon ils ont coutume d'en ſaler. Il eſt fâcheux & étonnant que les vaiſſeaux français qui vont à la pèche de la morue, ne nous rapportent que très-peu de rogues, & qu'ils jettent à la mer les œufs des morues, au lieu de les ſaler, puiſqu'une barrique du poids de trois quintaux ſe vend quelquefois en France juſqu'à

30 ou 40 livres ; car il s'en fait une grande conſommation. Les pêcheurs de Hollande & du nord, qui ſont plus attentifs à tirer parti de tout, mêlent ſouvent dans un même barril les œufs de diverſes ſortes de poiſſons, nous vendent cette réſure, & en retirent un bénéfice dont nos pêcheurs devraient profiter. Il eſt vrai que l'ordonnance ne permet pas l'uſage de la réſure mal conditionnée, & que communément la réſure étrangere mérite une préférence qui tourne au préjudice & à la honte de nos pêcheurs, qui retireraient un profit honnête de la réſure, s'ils la ſalaient avec plus de ſoin qu'ils n'ont coutume de le faire ; d'autant que les Eſpagnols donnent la préférence à la rogue que leur fourniſſent les Olonnais ſur celle qu'on leur apporte du nord ; & en fourniſſant aux pêcheurs de ſardine de cette bonne réſure, on dégoûterait les petits pêcheurs d'en faire avec du frai ou des poiſſons qui ne viennent que d'éclorre, ce qui fait une mauvaiſe réſure & occaſionne une grande deſtruction de poiſſon : c'eſt cette réſure qui eſt particuliérement proſcrite par l'ordonnance.

ARTICLE X.

Déchargement de la morue.

§19. QUAND les bâtimens de retour ſont rendus aux ports de leur deſtination, il eſt queſtion de les décharger (18). Pour cela on tire de la cale les morues par braſſées, & on les porte ſur l'établi ou ſur une place, *pl. IV, fig.* 5, où eſt le *trieur* juré, qui doit connaître à la vue la différente qualité des morues, pour les ſéparer ſuivant leur degré de bonté, & en former des lots.

§20. QUAND un bâtiment chargé de morue eſt entré dans le port de Dieppe, on établit ſur le pont une table qui eſt ſouvent poſée ſur deux barrils ; le trieur ſe met devant cette table, & il a une meſure qui lui ſert à décider celles qui doivent être réputées marchandes d'avec celles qui ne le ſont pas ; on les lui préſente deux à deux : quand avec ſa meſure il en juge une marchande, il en couche deſſus une de même longueur, & il jette derriere lui ſur le pont celles qui ne ſont pas aſſez grandes.

§21. IL y a ſur le quai un matelot à qui on les porte ; il les compte par deux, & quand il en a reçu un cent, il fait une entaille ſur un morceau de bois, puis on les porte au magaſin ſur des brouettes.

(18) Comme rien n'eſt plus aiſé à concevoir, ſans le ſecours d'aucune figure, qu'un vaiſſeau qui arrive dans un port & duquel on décharge de la marchandiſe, j'ai ſupprimé avec confiance la repréſentation en grand de cette opération toute ſimple qui ſe voit dans l'original.

522. POUR qu'une morue ſoit réputée marchande, il faut qu'elle ait deux pieds de longueur : s'il s'en manque ſeulement un pouce, on en donne deux pour une ; de plus, l'acquéreur peut rebuter un demi-cent de morues par mille, qu'on lui change pour d'autres morues plus graſſes & plus marchandes.

523. LE *trieur*, après avoir viſité les morues, les appareille donc, & les donne par paires ou poignées à celui qui les livre, ſoit aux matelots qui les embarquent, quand on fait cette opération de bord à bord, ſoit aux brouettiers qui les reçoivent quand on les débarque à terre, ainſi qu'on le voit. C'eſt ordinairement le pilote qui préſide à la livraiſon des morues, parce qu'à meſure qu'il en fait la livraiſon par mille, cent, ou à la poignée, il en prend le compte.

524. LA *poignée* eſt compoſée de deux morues que le trieur a appareillées. Le *cent* contient 66 poignées, qui font 132 morues. Le *mille* eſt de dix cents, au même compte, ce qui fait 1320 morues. Les petites morues que les Olonnais pèchent l'hiver ſur les battures, ſe vendent au *millier* qui eſt de douze cents.

525. TOUS les pêcheurs des ports du Ponent vendent leurs morues à ce compte ; mais les Bretons & les Poitevins les livrent *au petit compte*, c'eſt-à-dire, au cent de dix dixaines.

526. LA morue verte qui paſſe en Provence, s'y vend au quintal, de même que toutes les autres denrées.

527. UNE barrique de morue verte de la pêche des Malouins, eſt eſtimée à Marſeille trois quintaux, poids de table.

528. ON ſuit différentes pratiques dans le triage, & en lotiſſant les morues, chaque port ayant la ſienne.

529. A Nantes la cargaiſon d'un navire ſe partage pour la vente en trois différentes ſortes de poiſſons : les *grands*, les *moyens* & les *raguets*, qui ſont les plus petits ; on les vend au cent.

530. A la Rochelle, Bordeaux, Bayonne, Saint-Jean-de-Luz, on fait de même trois lots ; ſavoir, 1. le poiſſon *marchand*, 2. le *moyen*, 3. le *rebut*.

531. L'USAGE de Normandie eſt peu différent de celui de Nantes, puiſque les morues rondes s'y diſtinguent en *marchandes*, *triées* & *raguets*. Ces trois eſpeces ſont réputées, chacune dans leur genre, loyales & marchandes.

532. A Grandville on forme quatre claſſes de la morue verte ; ſavoir, 1. la morue marchande qui eſt formée des plus gros poiſſons ; 2. la *truie* ou la *plate*, qui ſont des morues maigres & plates ; 3. la *raguée* formée de morues de moyenne grandeur ; 4. le *canceau*, où ſont compriſes les plus petites morues ; mais aucunes ne doivent être viciées.

533. ON fait cette ſéparation au débarquement, ſoit pour les mettre

en magaſin, ſoit pour les livrer de bord à bord, lorſque la cargaiſon eſt vendue ſuivant ſa qualité. Car quand elle l'eſt, comme ils diſent, *cap & queue*, il n'y a nulle diſtinction de poiſſons; tous ſont livrés à l'acquéreur comme ils ſe préſentent, n'y ayant de rebut que les gâtées & pourries; mais quand le marché eſt fait pour ne prendre que la morue marchande, les pieces ſont choiſies ſur toute la cargaiſon: ce ſont les plus grandes & les plus fortes de la premiere eſpece.

§34. LA morue *triée* eſt choiſie après la marchande; elle ſe vend toujours un tiers moins que la premiere eſpece.

§35. LE *raguet* eſt la plus petite des trois; & quoique cette morue ſoit la plus délicate, elle ſe vend moitié moins que la marchande; & cela eſt juſte, puiſqu'elle ſe vend à la piece, & non pas au poids.

§36. S'IL ſe trouve des colins ou des lingues, ils ne paſſent qu'au rebut, qui en outre eſt formé de morues viciées & de valides. On nomme *valides*, celles qui ſont encore plus petites que les raguets; & *viciées*, celles qui ont quelques défauts, ſoit d'eſſence, ſoit de qualité, tels que d'être *peignées*, *de mauvaiſe eau*, *eſtropiées*, *tachées*, *molle-ſalées*, *nattées*, *brûlées*, *mouillées*, *marinées*; mais le plus grand défaut eſt celui de *ſentir la pompe & les épurins*, ce qui rend toujours la morue noire & ſouvent pourrie. Expliquons ces différens termes.

§37. UNE *morue de mauvaiſe eau* eſt celle qui était malade quand on l'a ſalée; ſa mauvaiſe qualité primitive a encore augmenté par la ſalaiſon.

§38. ON dit qu'une morue eſt *peignée*, lorſqu'ayant roulé quelque tems ſur le pont, une partie de ſa peau eſt déchirée, principalement à la *queue* & aux *ailerons*, enſorte que les arêtes ſoient découvertes. Cette morue, quelque bonne qu'elle ſoit d'ailleurs, eſt de rebut, ayant perdu l'œil de la vente.

§39. LES morues dites *eſtropiées*, ont été mal ouvertes en les habillant, ou ont été mordues d'un requin ou d'autres poiſſons voraces; ou enfin ceux qui les ont tirées des piles pour les livrer au trieur, ont arraché les flanchets.

§40. LES morues dites *brûlées*, ſont celles qui ont été viciées par des ſels de mauvaiſe qualité. Ainſi ce défaut eſt toujours occaſionné par le mauvais état du ſel.

§41. QUAND la ſalaiſon eſt mauvaiſe, ou parce qu'on a trop ménagé le ſel, ou parce qu'on en a employé de fort humide & nouveau, c'eſt ce qu'on appelle *molle-ſalées*; ce défaut ſe reconnaît au maniement, & le trieur diſtingue aiſément les morues qui ont ce défaut.

§42. QUAND une morue a été meurtrie & qu'il y eſt reſté du ſang, comme il y a des taches, on la nomme *tachée*; au reſte elle n'eſt pas entiérement

gâtée : les endroits où ſont les taches, ſont ſeulement plus durs que le reſte.

543. QUOIQUE le défaut qu'on nomme *morue nattée*, vienne d'avoir été endommagée par les *nattes* dont ſe font les premiers lits ſur le plancher où on établit la pile, ces morues ſont abſolument mauvaiſes, & on les jette pour l'ordinaire à la mer ; elles n'entrent point dans le rebut.

544. LES marchands qui achetent la morue verte au compte, ne peuvent pas être trompés, puiſqu'ils les voient, les viſitent, & ſont en état d'en connaître la bonne ou la mauvaiſe qualité. Il n'en eſt pas de même quand on achete des ſalines en barrils ; lors même qu'elles ſont bien conditionnées, il y en a ſouvent de ſi petites, qu'elles ne ſont pas de vente.

545. LES poiſſonnieres qui détaillent les morues à la *détrempe*, peuvent aiſément tromper en vendant des lingues & autres eſpeces de morues pour de la morue franche.

546. QUAND le poiſſon eſt coupé, cette tromperie ne peut ſe connaître qu'à la cuiſſon : alors, ou la morue ſe retire & devient preſqu'à rien, ou bien les unes deviennent comme de la pâte molle ; d'autres ſont ſi dures & coriaces qu'on ne peut les manger.

Qualité de la morue ; ſa conſervation & ſa diſtribution dans les différentes provinces.

547. ON voit par ce que nous venons de dire des défauts de la morue, que la *bonne morue* doit en être exempte ; qu'elle doit être entiere, avoir toute ſa peau, être blanche, ferme, nullement tachée, & n'avoir point de mauvaiſe *odeur* qui indique de la corruption.

548. IL faut la conſerver dans des magaſins frais, mais point humides. Avec ces attentions la morue ſe conſerve excellente juſqu'au printems ; les chaleurs l'alterent. Néanmoins on en mange d'aſſez bonne toute l'année dans nos provinces ſeptentrionales ; mais ce poiſſon ne peut pas ſupporter les chaleurs de la Provence & du Languedoc, encore moins être tranſporté dans le Levant. On en a quelquefois fait des demandes pour Cadix ; mais ces cas ſont rares : ainſi nos morues vertes doivent être diſtribuées dans le royaume, & ſouvent elles ne ſuffiſent pas ; nous ſommes obligés d'avoir recours à l'étranger.

549. LES vaiſſeaux moruyers reviennent du banc en ſeptembre, octobre, novembre & décembre, ſuivant que la pêche a été plus ou moins abondante.

550. ON en mange en juillet & août d'excellentes, qui ſont préparées à demi-ſel au nord de l'Irlande & de l'Ecoſſe, ſur le Dogger'sbank, dans les mers d'Allemagne, &c.

551. COMME on eſtime beaucoup à Paris la morue nouvelle, les bâtimens qui peuvent revenir de bonne heure, vont décharger leurs morues dans quelques ports à portée de cette capitale, principalement à Dieppe; mais la grande conſommation de la morue ſe fait en carême : ainſi on ſe preſſe de la diſtribuer dans les grandes villes avant ce tems avec des vaiſſeaux, par bateaux, en charrois, ou à dos de cheval. Car un marchand qui manquerait la ſaiſon du grand débit, ferait des pertes conſidérables, cette denrée ne pouvant pas ſe garder d'une année à l'autre.

552. LES pêcheurs de morue verte, qui ſont partis de Gravelines, Grandville, Honfleur, Saint-Malo, &c. vont pour la plupart vendre leur poiſſon à l'embouchure de la Seine; d'autres portent preſque tout leur poiſſon à Nantes, la Rochelle & Bordeaux. En remontant la Loire, on le conduit à Orléans, à Paris, en Auvergne, dans le Lyonnais, &c. & les morues ſe diſtribuent par terre dans l'intérieur des provinces adjacentes aux principaux lieux que je viens de nommer.

553. PRESQUE tous les pêcheurs de haute & de baſſe Normandie, après avoir fourni leur province, ſe rendent au Havre & à Rouen, d'où, au moyen de la Seine, le poiſſon arrive à Paris. Les pêcheurs de Honfleur trouvent le débit de leurs morues viciées dans le plat pays, où ils la diſtribuent juſqu'à vingt-cinq ou trente lieues de chez eux.

554. LYON achete la morue verte pour ſa conſommation, en *poinçons*, *paniers* ou *caques*; & les négocians tirent ces ſalines de différens endroits, ſuivant qu'ils jugent en avoir un meilleur parti. C'eſt aſſez ſouvent de Nantes, où le *poinçon* eſt compoſé de ſoixante-deux poignées, qui font cent vingt-quatre morues, ce que les marchands appellent *le cent*. S'ils la tirent d'Orléans, le cent de morue verte y eſt de ſoixante-ſix poignées : à Rouen on les vend de même à la poignée.

555. LA morue de Bordeaux & de la Rochelle fournit une partie de l'Auvergne; le tranſport s'en fait par des bêtes de charge.

556. LA Champagne & la Bourgogne ſont en bonne partie fournies par les pêcheurs de Honfleur.

557. LES Olonnais trouvent à vendre aux Bordelais les petites morues vertes qu'ils pêchent en hiver ſur les battures & ſur le banc à Vert (19).

(19) Comme c'eſt ici que ſe terminent les détails concernant la pêche de la morue, ſelon la maniere dont elle eſt pratiquée par les Français, je placerai dans cet endroit quelques obſervations faites par des auteurs de la même nation au ſujet de cette pêche & du lieu où elle ſe fait, & qui ont échappé au ſavant auteur de ce traité.

Le grand banc de Terre-neuve eſt preſque toujours couvert d'une brume épaiſſe, & froide, qui annonce qu'on en approche. Sur toutes ſes extrémités, que l'on nomme

ARTICLE XI.

De la pêche de la morue, & de ſa préparation à la façon de Hollande.

558. QUOIQUE la plupart des pêcheurs Français tranchent les morues en rond & les ſalent en grenier, comme nous venons de l'expliquer, il y en a néanmoins qui la tranchent à plat, & qui la ſalent en tonnes ou en barril, ce que nous avons nommé *façon de Hollande.*

559. LES pêcheurs qui s'équipent pour ſaler leurs morues en tonnes ou barrils, ayant beſoin de beaucoup de futailles pour y mettre leurs morues, ſe ſervent pour faire leurs pêches, ou pour ligner, de futailles ordinaires, défoncées d'un bout; & quand la pêche approche de ſa fin, ils les empliſſent de morues, & les enfoncent, comme nous le dirons dans la ſuite. On a encore l'attention d'embarquer, autant qu'il eſt poſſible, les vivres dans des futailles, pour s'en ſervir à mettre les morues qu'on ſale.

560. ON embarque encore une douzaine de bailles ou baquets, qui ont trois ou quatre pieds de diametre, pour laver les morues, avec autant de mannes pour les égoutter; & comme il faut ménager la place autant qu'il eſt poſſible, on a ſoin, pour la commodité de l'arrimage, que les mannes ſoient de grandeur à entrer dans les bailles.

561. QUAND on ſe diſpoſe à la pêche, une partie de l'équipage prend des lignes, & les autres préparent les morues à meſure qu'on en prend.

562. LES ligneurs ou lignotiers ſe mettent à bas-bord, & font leur métier comme pour la morue qu'on ſale en grenier. Voyez ce que nous en avons dit; mais quand ils ont pris une morue, ils n'en ôtent point

écores, regnent des vents impétueux; & l'agitation continuelle des flots qu'ils cauſent, pourrait occaſionner cet épaiſſiſſement de l'air, d'autant plus que les eaux éprouvent de forts courans en ſens contraire. Il n'eſt pas inutile de dire que la premiere fois qu'on va ſur ce banc, on eſt obligé de ſubir la cérémonie du baptême, comme en paſſant la ligne ou le tropique. Ce banc eſt couvert d'une prodigieuſe quantité de coquillages & de poiſſons de pluſieurs eſpeces, qui tous ſervent de nourriture aux morues. On peut juger du nombre innombrable de ces dernieres, en obſervant que depuis plus de deux ſiecles & demi, on en charge chaque année 200 à 300 bâtimens, ſans qu'on s'apperçoive que la pêche diminue. Elle ne ſe ferait pas avec moins de ſuccès dans le golfe de S. Laurent & le long des côtes de l'Acadie, mais il ſerait néceſſaire pour cela d'établir des pêches ſédentaires, c'eſt-à-dire, des habitations qui pendant toute l'année ſeraient occupées par des pêcheurs, à portée non-ſeulement de profiter de toutes les ſaiſons favorables, mais de tenir prêtes des cargaiſons en tout ou en partie, & avancer ainſi le retour & conſéquemment augmenter le bénéfice des bâtimens nationaux qui y arriveraient d'Europe. On ſait combien les Anglais ont tiré d'avantages à cet égard, depuis l'époque du traité d'Utrecht, renouvellé depuis lors, par lequel la France leur cede en entier l'iſle de Terreneuve en toute propriété.

la

la langue, & ne l'ouvrent point pour en tirer l'eſtomac; ils la jettent derriere eux ſur le pont, & ceux qui ſont deſtinés pour la préparation du poiſſon, leur ôtent la tête, non pas ſur un étal, comme on le pratique au grand banc; ils attachent la morue par le derriere de la tête à un crochet qui tient à un poteau planté pour cela à l'arriere du bâtiment. La langue eſt la ſeule partie de la tête qu'ils conſervent pour le commerce: on y trouve néanmoins beaucoup de choſes bonnes à manger fraîches. Ayant emporté la tête, & laiſſé égoutter le ſang, pour que la chair en ſoit plus blanche, ils ouvrent le poiſſon juſqu'à l'anus, ils en tirent les entrailles pour amorcer les haims, & ouvrent l'eſtomac qu'on nomme *meulette*, pour en tirer ce qui peut ſervir à écher ou aquer; c'eſt ſouvent un coquillage du genre des tellines, dont les morues ſont aſſez friandes.

563. QUELQUEFOIS l'équipage prépare ce qu'on nomme *tripes de morue*; ce n'eſt cependant que l'eſtomac qu'on ouvre, qu'on lave, & qu'on bat comme un linge de leſſive. On le ſuſpend à une corde pour le faire mortifier une couple de jours; enſuite on le lave de nouveau, & on le fait cuire: alors il reſſemble à des tripes de boucherie; c'eſt un mets médiocre, que les équipages mangent, mais qu'on ne ſale point, & qui n'entre pas dans le commerce.

564. ON réſerve ſoigneuſement les foies pour en retirer l'huile; on ne détache les noues que des morues qui ſont grandes, & l'équipage en mange une partie.

565. ON fend le poiſſon dans toute ſa longueur, on en détache toute l'arête, excepté un petit bout vers la queue; on coupe le bout des ailerons & des nageoires; c'eſt ainſi que les morues ſont habillées à plat, G, H, *pl. IV*, *fig.* 4, & on les remet à un mouſſe qui les lave dans de l'eau de mer, dont on a rempli une baille, de ſorte qu'il n'y reſte point de ſang: c'eſt ce qu'on appelle *enroquer*. Quand les morues ſont bien lavées, on les met égoutter dans les paniers que nous avons dit qu'on apportait pour cela.

566. AVANT que les morues ſoient entiérement égouttées, on les paque, c'eſt-à-dire, qu'on les arrange dans les barrils, en répandant un peu de ſel deſſus, ayant l'attention de mettre plus de ſel dans le ventre qu'ailleurs, parce que cette partie court plus de riſque de ſe corrompre que le reſte du poiſſon. On laiſſe les morues dans ce premier ſel deux jours; puis on les verſe dans des bailles, & on les lave dans leur ſaumure; on les met égoutter comme la premiere fois, & on les repaque dans les barrils d'où on les a tirées, mettant alternativement un lit de ſel & un lit de morues; mais comme il eſt important que les morues ſoient bien preſſées les unes contre les autres, on a un faux fond qui eſt d'un moindre

diametre que la futaille, formé de trois planches aſſez fortes, & réunies par une barre qui les traverſe : on poſe ce faux fond ſur les morues, & de tems en tems on monte deſſus pour les bien preſſer les unes contre les autres, ce qu'on nomme *fauter*, *pl. IV*, C, *fig.* 7 ; puis on cherche les fonds qui appartiennent à chaque barril, pour les enfoncer : ce que fait le tonnelier. On ſe ſert pour ce ſecond pacage, de ſel blanc raffiné à Etaples, ou quelquefois de ſel gris. La morue ainſi miſe en tonne eſt en état d'être amenée en France, où elle doit recevoir de nouvelles préparations, ainſi que nous allons l'expliquer.

Pacage de la morue en tonne, ſuivant l'uſage du Tréport. (*)

567. A l'arrivée des bâtimens, on met à part les barrils qui ont perdu leur ſaumure, & dont les poiſſons ayant ſouffert quelqu'altération, ont beſoin de paſſer dans de la ſaumure nouvelle. Au reſte, les uns & les autres ſont dépoſés ſéparément dans les magaſins, juſqu'à ce qu'on les en tire pour les paquer de nouveau.

568. Il faut, outre de grands magaſins & une cave pour mettre le ſel, un hangar ſpacieux, *pl. IV*, *fig.* 8, ſous lequel il y ait des cuves E, de deux pieds quatre pouces de hauteur, & de ſix à ſept pieds de diametre, pour que ſix à ſept femmes puiſſent travailler enſemble à laver les morues ; des théatres F formés avec des madriers & des membrures pour égoutter les morues comme nous l'expliquerons ; une preſſe G, *fig.* 9, pour entailler les morues dans les barrils ; enfin le tonnelier doit avoir des douves, du merrain, des cercles, des oſiers, en un mot tout ce qui eſt néceſſaire pour mettre les barrils en bon état.

569. La cave au ſel eſt fermée de trois cadenats, un dont le propriétaire ou celui qui le repréſente a la clef ; la clef d'un autre eſt entre les mains du receveur du grenier à ſel, & celle du troiſieme eſt conſervée par le préſident du grenier à ſel, qui juge les différends qui s'élevent entre le propriétaire & les fermiers : ainſi il faut le concours de ces trois perſonnes pour conſtater la quantité de ſel qu'on tire de la cave, & celle qu'on y met, ſoit de ſel neuf, ſoit de ſel de retour de campagne. On prend ces précautions, parce que les fermiers donnant le ſel pour les ſalaiſons à meilleur marché qu'au public, ils veulent être aſſurés que celui qu'ils fourniſſent eſt employé à cet uſage.

(*) M. Fougeroux de Bondaroy, de l'académie des ſciences, ayant fait une tournée en Normandie, a bien voulu me donner un détail exact de ces opérations qu'il a vu exécuter au Tréport.

570. SUIVANT ce qui a été dit plus haut, les morues ont été ſalées & paquées deux fois à la mer; il s'agit à leur arrivée, de les paquer & ſaler une troiſieme fois, pour les rendre marchandes & en état d'être conſervées longtems. Ce ſont des femmes qui font la plus grande partie de ces opérations, qu'on appelle *ſalaiſon à ſel ſec.*

571. LES femmes vuident, dans une des cuves dont nous avons parlé, quarante-cinq à quarante-ſix barrils de morues avec leur ſaumure: quand les barrils manquent de ſaumure, on en fait de nouvelle avec du ſel qu'on fait fondre dans de l'eau; car il faut qu'il y en ait aſſez dans la cuve pour que le poiſſon y trempe.

572. LES femmes arrangées autour de la cuve y lavent les unes après les autres, toutes les morues. Pour cela, tenant de la main gauche les morues contre les douves de la cuve, de ſorte qu'elles trempent dans la ſaumure, elles les frottent avec un petit balai qu'elles tiennent de la main droite, ayant attention de ne point les écorcher. Quand elles ont répété cette opération trois ou quatre fois, elles mettent celles qu'elles ont lavées en tas dans la cuve même où eſt la ſaumure.

573. ELLES prennent ces morues ainſi lavées, & les tenant par la queue, elles les trempent quatre ou cinq fois dans une baille pleine d'eau fraîche; puis on les en retire pour les plonger de même dans une autre baille auſſi remplie d'eau fraîche; & quand l'eau devient ſale, on la jette & on y en remet de nouvelle.

574. LORSQU'ON a ainſi lavé dans la ſaumure & dans deux eaux fraîches environ un barril & demi de morue, une femme prend l'une après l'autre les morues ainſi lavées, elle les viſite & ôte avec un couteau tout le ſang qui peut être reſté dans la chair; elle coupe toutes les bavures; en un mot, elle retranche tout ce qui pourrait préjudicier à la blancheur & à la qualité de la morue; elle les lave encore s'il le faut, & la morue eſt en état d'être miſe à égoutter ſur le théatre F dont nous allons parler.

575. ON forme ce qu'on nomme *le théatre*, avec de fortes membrures qu'on couche ſur des madriers qui ſervent de chantiers, & l'on a ſoin de laiſſer un peu de diſtance entre les membrures, pour que l'eau qui s'égoutte des morues puiſſe s'écouler.

576. LE deſſous du hangar eſt pavé & en pente, pour que toute l'eau qu'on répand s'écoule par un ruiſſeau.

577. SI les membrures qui couvrent le théatre portent contre le mur, on revêt cet endroit de planches, pour qu'aucun gravier ne tombe ſur les morues.

578. CE théatre eſt donc deſtiné à mettre les morues s'égoutter, & voici comme on les arrange ſur les membrures.

579. ON plie quelques morues en deux dans le ſens de leur largeur, pour mettre la chair en-dedans; on les arrange en long au fond de l'échafaud, pour ſervir comme de chevet aux autres qu'on met en travers ſur les planches. Les morues qu'on met en long ſervent à faire que celles qu'on met de travers s'égouttent mieux étant en pente. On met les morues qu'on poſe de travers, & qui forment la pile, le côté de la tête en-haut, & les queues en-bas; ce qui fait, avec ce que j'ai appellé *le chevet*, qu'elles ſont inclinées ſur un angle à peu près de 45 degrés. On continue à former la pile des morues qu'on veut égoutter, en mettant des lits de morues les uns ſur les autres, ayant ſeulement ſoin qu'au premier lit qui repoſe ſur les membrures, la peau ſoit en-deſſous & la chair en-deſſus; à tous les autres, on met la chair en-deſſous & la peau en-deſſus, pour que la chair ne ſoit point frappée par l'air qui la jaunirait.

580. ON poſe ainſi des lits de morues juſqu'à former une pile de 30, 40 ou 50 barrils de morues lavées, en un mot, de ce qu'on a pu préparer dans une journée: le lendemain on recommence la même opération.

581. ON conçoit que le poiſſon qui eſt au bas des piles, étant chargé par celui qui eſt deſſus, eſt comme en preſſe, & qu'il s'égoutte mieux que celui du haut des piles: c'eſt pourquoi au bout de trois à quatre jours on change les piles de place, pour mettre au bas des nouvelles piles les morues qui étaient au haut des anciennes: il eſt important que ces morues ne ſoient point frappées par le ſoleil, même lorſqu'elles ſont en barril; c'eſt pourquoi on fait toutes ces opérations ſous un hangar.

582. Au bout de huit jours que la morue eſt ſuffiſamment égouttée, on la met dans des barrils qui ſont percés de pluſieurs trous auprès du fable, pour que la ſaumure qui ſe forme par la fonte du ſel qu'on y ajoute, s'égoutte; mais avant de les mettre en barrils, on les porte aux balances pour les peſer; car chaque barril doit contenir 260 livres de poiſſon, poids de marc, & 40 livres de ſel blanc: ſur quoi il eſt à propos de faire remarquer que 260 livres de poiſſon, poids de marc ou de 16 onces à la livre, équivalent à peu près à 300 livres, poids de Dunkerque, dont la livre n'eſt que de 14 onces.

583. ON fait encore un triage des morues en les mettant aux balances, & on ôte les petites, les maigres & celles qui ſont molles, rouſſes ou viciées: cependant on ne rebute que celles qui ſont fort petites; car comme ce poiſſon ſe vend à la livre, ce triage n'eſt pas auſſi important que quand on le vend au nombre.

584. LES morues étant triées & peſées ainſi que le ſel, on les porte ſous le hangar, pour les paquer définitivement en barril, comme nous allons l'expliquer.

585. LES femmes qui ſont chargées de mettre les morues en barril, commencent par mettre au fond une couple de poignées de ſel; elles mettent ſur la chair de la morue un peu de ſel, elles en replient les oreilles, & en contournant un peu le poiſſon, elles lui font prendre la forme intérieure des barrils. Deux morceaux de morue ſont à peu près un lit, les femmes le recouvrent d'un peu de ſel, & elles continuent à remplir le barril, lit par lit, alternativement de morue & de ſel.

586. ELLES ſavent très-bien répandre exactement la quantité de ſel qui doit entrer dans chaque barril.

587. QUAND le barril eſt à moitié plein, le tonnelier le ſaute, c'eſt-à-dire, qu'ayant mis un faux-fond ſur la morue, il monte & ſaute deſſus, *pl. IV, fig.* 7, C. Quand il les a ainſi bien preſſées, il ôte le faux-fond, & les femmes achevent de remplir le barril. Aſſez ſouvent elles ſont obligées de mettre quelques rangs de morues au-deſſus des bords; en ce cas, on roule avec adreſſe & ſans rien déranger, ces barrils le long d'un poteau D, où il y a un fort cric, dont la crémaillere porte ſur un faux-fond qui couvre les morues. Il faut tourner la manivelle du cric uniformément & doucement, & finir quand les morues ſont au niveau du jable. Il nous paraît qu'on pourrait employer des preſſoirs à vis plus ſimples & plus commodes que le cric dont on fait uſage; mais, quelque moyen qu'on ait employé pour comprimer les morues, auſſi-tôt que le jable eſt découvert, on ôte le faux-fond, les femmes répandent ſur la morue ce qui leur reſte de ſel des 40 livres qui doivent entrer dans chaque barril, le tonnelier met le vrai fond, ſerre les cercles, & en met de neufs quand il en manque.

588. ON finit par faire, entre le premier & le ſecond cercle du jable, huit trous, par leſquels on paſſe une ficelle qui forme une loſange, & qu'on arrête avec un plomb qui porte l'empreinte du cachet de la ferme; cette opération eſt faite par un commis de la gabelle, ou au moins en ſa préſence, pour conſtater que le barril a été fidélement paqué, & qu'on y a employé tout le ſel qui y était deſtiné.

De la morue miſe en tonne ſuivant l'uſage de Dunkerque.

589. QUOIQUE la méthode des Dunkerquois differe peu de celle que nous venons de détailler, comme de petites précautions influent quelquefois beaucoup ſur la perfection de la morue, nous croyons devoir la rapporter, mais ce ſera le plus briévement que nous pourrons.

590. AUSSI-TÔT que les morues ou cabillauds, car ces deux noms doivent être réputés ſynonymes, ſont amenées par les ligneurs à bord du bâtiment, on leur coupe le cou pour les faire ſaigner, afin que leur chair

en ſoit d'autant plus blanche ; enſuite on les éventre preſque dans toute leur longueur, puis on emporte l'arête, n'en laiſſant qu'un petit bout à la queue, préciſément comme quand on tranche la morue plate à la façon de Hollande ; on met ce poiſſon dans une baille remplie d'eau douce, pour le laver & ôter tout le ſang, en le frottant avec un petit balai ; au ſortir de l'eau, on le met dans un panier, où on le laiſſe s'égoutter un quart-d'heure ou une demi-heure.

591. ON tire enſuite le poiſſon de cette manne pour, comme l'on dit, le *paquer* ou l'arranger dans des tonnes défoncées d'un bout, mettant toujours la peau en-deſſous, & ſaupoudrant ſur chaque poiſſon une petite aſſiette de ſel blanc : on emploie ordinairement pour ce premier pacage quatre tonnes de ſel pour quatorze tonnes de morue.

592. LE poiſſon reſte dans ce ſel trois ou quatre jours, ce qui produit une ſaumure qui ſert à laver le poiſſon qu'on tire de cette tonne, & on le repaque ou on l'arrange de nouveau dans d'autres tonnes, poudrant fort peu de ſel entre les morues ; & quand la tonne eſt pleine, on verſe par-deſſus environ une pinte de forte ſaumure.

593. A ce ſecond pacage on emploie une tonne de ſel pour quatorze tonnes de poiſſon ; cette quantité de quatorze tonnes forme ce qu'on appelle un *lot*.

594. CHAQUE tonne contient depuis trente juſqu'à cinquante poiſſons, ſuivant leur groſſeur, & elle peſe plus de 300 livres.

595. APRÈS le ſecond pacage, ou lorſqu'on a changé les morues de tonnes, on les fait enfoncer & fermer exactement, puis on les arrime dans la cale du bâtiment.

De la morue en tonne, qu'on vend en ſaumure.

596. A l'arrivée à Dunkerque, on fait défoncer toutes les tonnes, on en tire le poiſſon, on le lave dans une nouvelle ſaumure, & on fait le triage des morues, pour ſéparer celles qui ſont de poids, bien conditionnées & marchandes, des petits poiſſons, de ceux qui ſont mal tranchés, tachés ou meurtris, qu'on paque à part dans des tonnes, & qu'on vend comme poiſſon de rebut.

597. ON emploie pour ce troiſieme pacage 20 à 25 livres de ſel blanc ; enfin les tonnes étant pleines, on les fait enfoncer, & on verſe par la bonde une forte ſaumure : alors la marchandiſe eſt en état d'être vendue comme morue ſaumurée.

De la morue en tonne, qu'on vend en ſel ſec.

598. POUR la morue qu'on met à ſec dans des tonnes, on ſuit les pra-

tiques que nous venons de détailler, juſqu'à l'arrivée dans le port. On tire enſuite les morues des tonnes, on fait le triage pour ſéparer les poiſſons marchands de ceux de rebut; mais à meſure qu'on les tire des tonnes, on les lave dans des bailles, puis on les met ſur des planches inclinées queues contre queues; & apres les avoir laiſſé s'égoutter pluſieurs jours, on les paque dans des tonnes ou barriques, & on les ſaupoudre de ſel blanc; enfin on perce de pluſieurs trous le fond des tonnes, pour que la ſaumure qui ſe forme par l'humidité du poiſſon, s'écoule; enfin on fonce ces tonnes & barrils.

599. Les pêcheurs de Grandville qui vont ſur le grand banc, n'accommodent des morues dans des quarts que pour quelques amis, jamais pour mettre dans le commerce: ils choiſiſſent pour cela de petites morues de 2 à 3 livres, qui étant encore jeunes, ont la chair plus délicate que les groſſes; ils les renferment dans les barrils ſans les couper par morceaux, & les ſaupoudrent de ſel: comme ces morues ſont à couvert du contact de l'air, elles conſervent long-tems leur fraîcheur; ils n'en préparent jamais en ſaumure.

600. On mépriſe dans le commerce les petites morues; il me ſemble qu'en les accommodant de cette façon, les gens délicats pourraient les acheter par préférence.

Police de Dunkerque pour le pacage en tonne.

601. Pour les morues qu'on apporte en grenier, & qu'on vend à la poignée, les acquéreurs ne courent point riſque d'être trompés, puiſqu'ils peuvent voir & viſiter les uns après les autres les poiſſons qu'on leur livre. Il n'en eſt pas de même de celles qu'on achete en tonne, l'acquéreur eſt forcé de s'en rapporter à la bonne-foi du vendeur; c'eſt pour cela qu'au Tréport on paſſe une corde en loſange ſur chaque fond, pour conſtater qu'ils ſont tels qu'ils ont été préparés par les intéreſſés à la vente, qui répondent de la bonne condition des poiſſons qui y ont été renfermés.

602. Les magiſtrats de Dunkerque apportent encore plus d'attention aux ſalaiſons qu'on fait dans leur port, tant à l'égard de la bonne condition des barrils, que pour la qualité du ſel & le choix des morues; on en jugera par le réglement que la chambre du commerce a rendu à cette occaſion, dont M. Fourcroy de Ramecourt, ingénieur en chef à Calais, a bien voulu me procurer une copie: en voici la teneur.

603. Pour établir une uniformité dans le pacage de la morue en tonne, & aſſurer la fidélité de cette marchandiſe, la chambre du commerce, ainſi

que les députés nommés par MM. du magiſtrat, bailli, maire & échevins, &c. ont arrêté ce qui ſuit :

604. 1°. LES tonnes deſtinées à recevoir la morue de Dunkerque, ſeront faites de bon bois de chêne, & il y aura au moins douze douves ſur chaque tonne (*); elles doivent être de jauge à contenir cinquante-trois pots, qui ſont cent trente pintes, chacune cubant quarante-huit pouces comme celle de Paris, & elles doivent être marquées avec un fer chaud de la premiere lettre du nom du maître tonnelier : ayant enſuite été viſitées par le doyen des tonneliers, pour conſtater que ces tonnes ſont conformes à l'ordonnance, il y appoſe la marque de la ville, pourquoi on lui donne 6 deniers par tonne.

605. 2°. LES tonnes vuides doivent peſer à peu près 30 ou 31 livres poids de marc ; & lorſqu'elles ſont paquées en ſaumure, elles ne doivent pas contenir moins de 312 livres de poiſſon.

606. 3°. ON emploiera, pour la préparation de ce poiſſon, 40 à 50 livres de ſel blanc en ſaumure ; ainſi le poids brut de la tonne doit être à peu près de 388 livres.

607. 4°. LES tonnes pour les morues qui doivent être paquées en ſel ſec, doivent peſer vuides 30 ou 31 livres comme les autres.

608. 5°. ELLES doivent contenir 300 livres de poiſſon ſuffiſamment égoutté de ſon ancienne ſaumure, & 37 à 38 livres de ſel.

609. AINSI le poids brut d'une tonne de morue paquée en ſel ſec, doit être à peu près de 360 livres.

610. 6°. POUR conſtater la bonne qualité du poiſſon, il eſt ordonné aux paqueurs de ſéparer exactement & fidélement les morues marchandes de celles qui ſeraient maigres, courtes, noires, jaunes, bleſſées, déchirées ou même tachées, pour en faire des tonnes diſtinctes qui ſeront marquées avec un fer chaud du mot *rebut*.

611. 7°. LES paqueurs prêtent ſerment : leur nombre eſt fixé à trente, & leur ſalaire à cinq ſols par tonne, ſoit qu'elle ſoit paquée en ſaumure ou au ſec. Au reſte, les paqueurs ne ſont pas corps, & chaque armateur eſt maître de ſe ſervir de celui qu'il juge à propos.

612. 8°. POUR qu'aucun armateur ne puiſſe éluder l'exécution du réglement, il leur eſt enjoint de faire marquer de la premiere lettre de leur

(*) Les barrils dont les Hollandais ſe ſervent pour la morue ſont de chêne ; ils n'ont que peu de jable, au plus ſept à huit lignes ; leur longueur eſt de deux pieds deux pouces ; leur diametre au bouge eſt de dix-neuf pouces & demi, & aux bouts dix-huit pouces ; ils ſont cerclés de vingt à vingt-deux cercles ; on en met ordinairement quatre plus forts que les autres, deux ſur le bouge & deux aux extrémités ou au talut : ces barrils pleins peſent 280 ou 300 livres.

nom

nom les tonnes paquées, dont le poiſſon provient de leur pêche, pour qu'on puiſſe connaître les déli nquans.

613. ON conçoit bien que les pêcheurs mettent à la mer leurs morues en premier ſel, comme nous l'avons expliqué; que quand elles ont rendu leur eau & leur ſaumure, ils les mettent en tonne avec du ſel; & quand ils ſont à terre, ils les en tirent & les repaquent dans d'autres tonnes. C'eſt de cette opération dont il s'agit dans le réglement que nous venons de rapporter.

De la différente qualité des morues préparées en vert, ſuivant les méthodes que nous venons d'indiquer.

614. LA morue verte de Terre-neuve, embarquée en grenier, eſt très-eſtimée en France quand elle eſt nouvelle; & comme dans la ſaiſon où elle arrive, la plupart des poiſſons qui fraient ſont d'une qualité très-médiocre, on la préfere ſur de bonnes tables aux poiſſons frais: mais à meſure qu'elle vieillit, elle perd peu à peu de ſon mérite; de ſorte que vers le milieu du carême, quand les premieres chaleurs ſe font ſentir, elle n'eſt plus regardée que comme un poiſſon fort commun; alors on donne la préférence aux morues qu'on nomme *façon de Hollande*, qui ſont miſes en tonne ou en barril.

615. QUELQUES-UNS recherchent toujours les morues qui ont été miſes en tonne, parce qu'elles ſont plus blanches; mais comme ce coup-d'œil leur eſt procuré par le ſel blanc qu'on a employé, les connaiſſeurs n'en ſont pas la dupe; ils ſavent que ce ſel raccornit la morue, & qu'il altere même ſon goût. La principale raiſon qui favoriſe la vente de la morue en barril, eſt qu'elle ſe conſerve mieux; de ſorte que vers la mi-carême, quand les morues qu'on a ſalées en grenier ont perdu de leur qualité, on a recours à la morue en barril, qui dans le commencement, quoique très-blanche, était moins délicate; mais qui devient enſuite préférable, parce qu'elle ſe conſerve plus long-tems ſans s'altérer.

616. LA morue qui eſt paquée en ſaumure, eſt eſtimée plus délicate que celle qui l'eſt au ſec; cependant pluſieurs donnent la préférence à celle-ci, parce qu'elle augmente de volume à la cuiſſon, au lieu que les autres en perdent. C'eſt une raiſon d'économie que n'adopteront pas les gens délicats, mais qui prévaudra chez les détailleurs.

617. COMME on ſait que les petites morues, ou au moins celles de médiocre groſſeur, ſont plus délicates que celles qui ſont fort groſſes, & que d'un autre côté tout le monde eſt d'accord que le ſel de Brouage vieux convient mieux à la morue que le blanc, je croirais que les Dun-

kerquois, qui ont pris d'auſſi juſtes meſures pour établir la réputation des ſalaiſons de leur département, devraient faire un choix de petites morues pour les ſaler dans des barrils & en ſaumure avec du ſel de Brouage: ces morues qui ſeraient fort délicates & qui ſe conſerveraient plus longtems que celles qu'on a ſalées en grenier, pourraient ſe faire une réputation chez les gens recherchés, & par conſéquent ſeraient établies à un meilleur prix, ſur-tout ſi on les diſtinguait par un nom particulier, tel que *jeunes morues fines;* mais il faudrait avoir grande attention à ne point mettre dans ces barrils des morues maigres ou tarées.

Préparation de la morue qu'on nomme l'andolium.

618. EN Flandres, on prépare quelques morues qu'on pèche à la côte, d'une façon particuliere; on les dit ſupérieures aux morues fraîches, ayant une petite pointe de ſel qui les rend très-agréables. C'eſt ce qu'on appelle l'*andolium.* Je n'en parle que par oui dire, n'en ayant ni vu ni mangé. On prétend que, pour préparer cette morue, on la met toute en vie dans un vaſe de fer-blanc proportionné à ſa grandeur, & qu'on la fait mourir dans le ſel en en mettant beaucoup deſſus & deſſous. Cette morue ne ſe garde que quinze jours au plus; mais en l'apprêtant comme la morue fraîche, on dit qu'elle eſt délicieuſe. Je n'en ſuis point étonné, car il eſt certain que la morue nouvellement ſalée & bien accommodée en barrils eſt excellente à manger.

Préparation de la morue verte dans le nord, qu'on nomme aberdeen.

619. AVANT d'entrer en matiere, il eſt bon de prévenir qu'on varie beaucoup ſur l'orthographe de ce mot. Willughby, Anglais, écrit *habberdeen;* d'autres retranchent l'*h*, & quelques Français & Hollandais écrivent *aberdain.* L'auteur de l'*Hiſtoire générale d'Islande*, préſume que cette déuomination d'*aberdeen* vient de ce qu'on a d'abord préparé de cette façon des cabillauds ou morues dans un port d'Ecoſſe qui porte ce nom; & effectivement il eſt certain que les Ecoſſais, ainſi que les habitans du nord-oueſt & de l'eſt de l'Irlande, préparent les poiſſons qu'ils prennent ſur leur côte comme nous allons l'expliquer, & qu'ils s'en ſervent pour les équipages de leurs vaiſſeaux.

620. LES habitans du nord font peu de morue verte dans le nord; cependant les Hollandais qui y vont à la pêche de la morue, en préparent qu'ils nomment l'*abberdahn* ou l'*abberdan.*

De la préparation de la morue que les Norwégiens appellent l'abberdahn.

621. DANS le nord, on prépare la morue de différentes manieres; les uns en ôtent la tête & preſque toute l'arête; d'autres y laiſſent la tête, qu'ils ouvrent & préparent avec le corps du poiſſon. Quelques-uns y mettent du ſel; mais la vraie préparation à laquelle ces peuples s'adonnent le plus, eſt de les ſécher ſans ſel, peut-être parce qu'ils ont peine à s'en procurer, ainſi que des futailles: ils en préparent néanmoins un peu en vert, & c'eſt de celle-là dont nous nous occuperons pour le préſent.

622. IL y a quelqu'apparence que ces peuples ont adopté cette préparation de la morue à l'imitation des pêcheurs Hollandais & Français qui ont été pêcher dans leurs mers.

623. QUOI qu'il en ſoit, voici leur procédé pour faire l'abberdahn. A bord des chaloupes de pêche, on tranche la tête des morues, & on les vuide en les éventrant juſqu'à l'anus ſans les fendre en deux pieces; enſuite on les tranſporte à terre, où on les ſaupoudre de ſel du pays; puis on les nettoie dans de l'eau de la mer, ou une ſaumure, & on les ſale de nouveau dans des barrils avec du ſel d'Eſpagne ou de Portugal. Cette morue n'eſt pas à beaucoup près auſſi bonne que celle de Terre-neuve, non-ſeulement à cauſe du ſel qu'ils emploient, (j'en dirai quelque choſe dans la ſuite) mais encore parce qu'en Norwege on tranche mal la morue verte; de ſorte que la chair en eſt ſouvent rouge de ſang. On la met en premier ſel dans de grandes cuves, & après l'avoir laiſſée huit jours dans cette ſaumure, on arrange les morues en tas les unes ſur les autres, juſqu'à ce que la ſaumure ſe ſoit bien égouttée; enſuite on la met dans des barrils avec du ſel de Portugal, qu'on choiſit en gros grains. Je croirais cette pratique fort bonne, ſi l'on avait ſoin de bien laver le poiſſon avant de le paquer dans les barrils.

624. LA Norwege produit beaucoup de ſel, mais qui n'eſt propre qu'à aſſaiſonner les alimens, ou pour la premiere ſalaiſon, qui ne ſe fait que pour raffermir la chair, & retirer le ſang; mais la véritable & derniere ſalaiſon qui ſert à la conſervation du poiſſon, ſe fait néceſſairement avec le ſel de France, ou le plus ſouvent celui d'Eſpagne & de Portugal, que les Norwégiens vont chercher en retour d'autres denrées. Cette raiſon de commerce, jointe à une petite épargne ſur le prix du ſel, fait qu'on préfere ces ſels à celui de France, qu'on eſtime néanmoins beaucoup dans le nord. Les habitans du Danemarck, du Holſtein & des environs de l'Elbe, emploient pour leurs ſalaiſons, du ſel blanc de Hambourg, quoiqu'on prétende qu'il ſale peu.

625. LES fûts dans leſquels on met ces morues, ſont de ſapin, beaucoup

plus mal faits que ceux de Hollande ; les fonds & les douves ſont ſouvent d'une épaiſſeur ridicule ; d'ailleurs, après avoir mis des morues marchandes ſur les extrêmités des barrils, ils fourrent ſouvent le milieu de morue mal conditionnée, & même d'autres ſortes de poiſſons.

626. LES Hollandais qui vont au nord faire la pêche de la morue, la préparent mieux que les Norwégiens ; ils tranchent la tête & l'ouvrent juſqu'à l'anus pour la vuider ; & après une premiere ſalaiſon pour raffermir la chair, ils la rangent dans des tonneaux par lits avec du gros ſel ; c'eſt ce qu'ils nomment l'*abberdan*, qui eſt plus eſtimé que l'abberdahn que font les Norwégiens, quoique ces deux préparations ſoient à peu près les mêmes : mais celle des Hollandais eſt faite avec plus de ſoin, de propreté, & de meilleur ſel.

627. LES Français vont encore faire une pêche à peu près ſemblable en Islande, & je crois devoir parler un peu plus en détail que nous n'avons fait de la morue qu'on appelle l'*abberdan*.

Pêche & préparation de la morue en Islande.

628. PLUSIEURS armateurs Français arment pour faire la pêche de la morue en Islande ; & pour donner quelque choſe de poſitif, je vais prendre pour exemple quelques armemens qui ſe font ſur la côte de haute-Normandie.

629. NOUS avons dit que les Olonnais qui arment pour Terre-neuve, partent le plus tôt qu'ils peuvent, & que ſouvent ils reviennent à mi-charge pour arriver en France des premiers, parce qu'ils gagnent ſur le prix de leur morue, qu'ils vendent cher à cauſe du cas qu'on fait de la morue nouvelle, de quoi ſe dédommager d'un retour qui ſerait plus complet ; mais on ne peut pas partir d'auſſi bonne heure pour l'Islande, à cauſe des glaces qui expoſeraient les vaiſſeaux à de grands dangers. Le départ des côtes de Normandie eſt ordinairement au commencement de mars, & leur retour en ſeptembre ou octobre, & quelquefois plus tôt : ſuppoſons un bateau de 60 à 70 tonneaux, qui peut rapporter 1000 à 1200 barrils de morue.

630. AU banc de Terre-neuve on s'établit pour la pêche à ſoixante ou quatre-vingts lieues de terre ; mais en Islande on pêche à vue de terre. Comme les morues ſont ordinairement plus groſſes au large qu'auprès des côtes, celles du grand banc ſont en général plus groſſes que celles d'Islande : celles-ci ſont plus griſes que celles de Terre-neuve, & leurs mouchetures ſont plus marquées ; au reſte, c'eſt le même poiſſon, & la qualité des morues d'Islande eſt fort bonne.

631. UN bateau de la grandeur de celui que nous prenons pour exemple,

eſt armé de treize hommes, ſur leſquels il y a toujours quelques novices & deux ou trois mouſſes. Ils emportent avec eux leurs barrils, au nombre deſquels il y en a cent cinquante ou cent ſoixante remplis de ſel blanc de Portugal, qui a été raffiné à Etaples près Boulogne en Picardie ; car les fermiers dérogeant au privilege de la gabelle, permettent aſſez ſouvent aux armateurs d'employer de ce ſel. La jauge des barrils dont nous parlons, eſt de ſoixante & dix pots, ou à peu près cent quarante pintes meſure de Paris ; ordinairement ils ſont de hêtre. On marque avec une rouane le fond de chaque barril, pour qu'on puiſſe le reconnaître lorſqu'il faudra les foncer : un barril bien conditionné peut faire deux ou trois voyages.

632. CETTE morue ſe vend ordinairement un quart ou un tiers plus cher que celle qu'on a ſalée en grenier.

ARTICLE XII.

Détail de la morue aux marchés.

633. LES détailleurs font deſſaler la morue verte dans de l'eau douce, & ils la coupent par tronçons ; les petites en trois, & les grandes en quatre : ſavoir, une queue, un ou deux entre-deux, ſuivant la grandeur des morues ; les flanchets & les loquettes.

634. LA morue ſe deſſale très-bien dans l'eau de mer. Les marchandes la font deſſaler dans des baquets remplis d'eau douce ; mais pour que cette morue ſoit bonne, il faut changer pluſieurs fois d'eau, ſans quoi elle contracte une odeur qui ſe communique au poiſſon ; c'eſt pourquoi on eſtime que la morue ne ſe deſſale jamais mieux que dans l'eau courante. Une morue à qui on laiſſe trop de ſel, n'eſt pas agréable ; mais celle qu'on deſſale trop, perd tout ſon mérite.

635. NOUS avons dit que les morues ſalées de ſel blanc étaient plus blanches & moins délicates que celles qu'on ſale avec le ſel de Brouage vieux ; cependant, comme cette couleur blanche ſéduit ſouvent, on met quelquefois dans les cuiſines la morue deſſalée tremper dans du lait, & on rend la ſauce très-blanche avec de la crême & de la farine : mais alors, la farine n'étant pas cuite, la ſauce eſt fade. Beaucoup de gens de bon goût aiment mieux qu'elle ſoit apprêtée avec moitié huile, moitié beurre, & de fines herbes ; ils la trouvent plus appétiſſante que celle qui eſt fort blanche.

636. IL y en a qui donnent la préférence aux queues de morue, parce qu'elles ont beaucoup de peau qu'on trouve délicate ; d'autres aiment mieux les entre-deux, dont la chair ſe détache par écailles ou feuillets.

On y fait quelquefois une farce avec la peau, de la mie de pain, du lait & de fines herbes, dont on couvre les feuillets, mettant par-deſſus un peu de chapelure, &c. C'eſt ce qu'on appelle de la *morue panée.*

ARTICLE XIII.

De la pêche qu'on nomme à la faux.

637. COMME cette façon de pêcher peut être pratiquée, ſoit qu'on pêche de la morue verte ou de la ſeche, nous croyons qu'il eſt à propos d'en parler à la fin de ce que nous avons à dire de la morue verte, avant d'entamer la pêche de la morue ſeche. Elle ſe fait avec des haims, les uns à deux & les autres à trois crocs, tels que nous en avons repréſenté dans la premiere partie de cet ouvrage, premiere ſection; & il ne s'agit point de prendre celles qui mordent à l'hameçon, mais d'accrocher au haſard celles qui ſe rencontrent vis-à-vis la pointe des haims.

638. ON ſait que les morues vont ſouvent par bancs ou bouillons, étant raſſemblées en grand nombre, ſoit qu'elles ſoient attirées par des poiſſons qu'elles chaſſent pour s'en nourrir, ſoit qu'elles eſſaient d'échapper à la voracité de gros poiſſons qui les pourſuivent. Quand pour quelque cauſe que ce ſoit, il s'en eſt raſſemblé une multitude auprès d'une côte dans une anſe ou une petite baie, les pêcheurs qui manquent d'appâts ou qui s'apperçoivent que les morues ne mordent point à ceux qu'on leur préſente, eſſaient, quand il n'y a pas une grande profondeur d'eau, d'en attraper en jetant au haſard leur hameçon à pluſieurs crocs, au milieu de cette multitude de poiſſons. Ils jettent donc leurs haims le plus loin qu'ils peuvent, & quelquefois ils amenent à bord une ou deux morues qu'ils ont attrapées, tantôt par un endroit & tantôt par un autre.

639. EN général, on doit avoir ſoin que la ligne ne ſoit pas aſſez longue pour que l'haim porte ſur le fond; les morues trompées par le leurre d'étain qu'on voit dans les *planches* de la premiere partie, courent après & ſe raſſemblent en nombre pour le reconnaître. A meſure que l'haim deſcend, les morues le ſuivent dans ſa marche; & quand il eſt arrêté entre deux eaux par la ligne qui n'eſt pas aſſez longue pour que l'haim porte ſur le fond, les morues étant raſſemblées autour, le pêcheur tire ſa ligne par une forte ſecouſſe. S'il ſent qu'il ait accroché une morue, il la tire à bord: s'il n'a rien accroché, il lâche la ligne & laiſſe deſcendre l'haim, pour le retirer comme la premiere fois.

640. ON fait cette pêche, ou dans des chaloupes, ou à bord du vaiſſeau; dans ce dernier cas, le bâtiment étant à la dérive, tous les matelots

jettent une ligne comme nous l'avons repréſenté, *pl. V, fig. 1*; mais quand on pêche dans une chaloupe, chaque pêcheur jette deux lignes, une à bas-bord & l'autre à ſtribord: car pour ne point perdre de tems pendant qu'il laiſſe un inſtant un haim à l'eau pour donner le tems au poiſſon de ſe raſſembler autour, il en jette un autre de l'autre bord, & ſur-le-champ il retire l'haim qu'il a mis à l'eau le premier: ainſi il eſt dans un exercice continuel, & fatigue beaucoup. Comme il jette ſes haims ſans interruption de droite à gauche & de gauche à droite, on a comparé ſes mouvemens à ceux des faucheurs, & l'on a nommé cette façon de pêcher, *à la faux*.

641. ON conçoit que par la manœuvre que nous venons de décrire, le pêcheur n'attend point que le poiſſon ait mordu à un appât; il jette au haſard ſon haim, & eſſaie d'accrocher un poiſſon, il n'importe par où; mais il ne réuſſit pas toujours à amener à bord les poiſſons qu'il a piqués; & ceux qu'il a bleſſés, étant effarouchés, s'enfuient en perdant leur ſang; des morues le ſuivent pour l'avaler; de ſorte que les poiſſons étant ou effrayés ou attirés ailleurs par les bleſſures de leurs camarades, en peu de tems la pêche devient infructueuſe; & ſi l'on pratique cette pêche au commencement de l'arrivée des morues, elles ne paraiſſent plus même quand le capelan ſe montre: ce qui fait que les pêcheurs prétendent qu'elle doit être défendue. Néanmoins quelques-uns ſoutiennent que cette pêche ne cauſerait pas un grand dommage, ſi on ne la pratiquait qu'après la paſſée du capelan, parce que, diſent ils, rien n'attirant plus le poiſſon à la côte, elles y paſſent rapidement & en petite quantité; & qu'alors cette pêche eſt une reſſource pour ceux qui ont eu le malheur de prendre peu de poiſſon; & l'on cite pour exemple des pêcheurs qui n'ayant preſque rien pris, en pêchant ſuivant l'uſage ordinaire, ſont parvenus, au moyen de la faux, à faire un aſſez bon chargement. Mais on a peine à ſe le perſuader, quand on fait attention que cette pêche ne peut réuſſir que quand il y a une grande abondance de poiſſon: alors on en bleſſe beaucoup qui meurent, & dont on ne profite pas.

642. Il arrive quelquefois qu'on accroche deux morues à un haim; mais il eſt rare qu'on les amene à bord: ordinairement une, & ſouvent toutes les deux ſe détachent, & c'eſt autant de poiſſon de perdu.

643. IL réſulte de ce qui vient d'être dit, que s'il y a beaucoup de poiſſon, on peut s'en tenir à la méthode ordinaire; que s'il y en a peu, la pêche à la faux n'aura pas un grand ſuccès, & qu'en général cette pêche eſt deſtructive. Cependant des pêcheurs qui ne s'occupent que du moment, & qui prennent peu d'intérêt à la conſervation du poiſſon, prétendent qu'elle eſt néceſſaire au petit nord, où il y a peu d'eau, & où les morues trouvant

beaucoup de pâture, mordent peu à l'hameçon. On penſera ce qu'on voudra de cette exception ; mais une raiſon pour ne point faire de réglement ſur cette façon de pêcher, eſt la difficulté qu'il y aurait à le faire exécuter. Les pêcheurs allant à la mer, les uns le jour, les autres la nuit, le ſoir ou le matin, on ne pourrait les empêcher de faire la pêche à la faux, qu'en autoriſant des inſpecteurs à aller viſiter les bateaux avant leur départ ; ce qui gênerait beaucoup les pêcheurs, qu'il eſt important de laiſſer libres de partir pour leur pêche quand ils le jugent à propos ; & ſi les viſites ſe faiſaient à la mer, il en réſulterait des combats nocturnes très-fâcheux.

ARTICLE XIV.

Liſte des différens poiſſons qui ſe trouvent le plus communément ſur le grand banc.

644. OUTRE la morue franche, les lingues, les colins, des aigrefins qui ſont du genre des morues, on y trouve des harengs & des capelans, petits poiſſons qui ſervent à écher.

645. GRAND nombre de flétans ; il y en a de très-grands, qui ſont abſolument mauvais, & qu'on jette à la mer ; les équipages mangent les petits, on ſale quelquefois les barbes des grands.

646. DES chats marins en grand nombre.

647. DES barbets, poiſſon plat de la forme & de la couleur des turbots ; ce ſont des eſpeces de plies ou flies.

648. DES orphies, *acus marina* ; je crois que quelques-uns les nomment *alaoux*.

649. DES équilles ſemblables à celles qu'on trouve dans les ſables ſur nos côtes ; il y en a que les pêcheurs nomment *équilles volantes*, parce qu'elles ſe trouvent à la ſurface de l'eau, où les oiſeaux leur donnent la chaſſe.

650. QUAND les chaleurs commencent à ſe faire ſentir dans le mois de juillet juſqu'à la fin de ſeptembre, on voit ſouvent autour des bâtimens, ſur-tout quand ils ſont ſales & vieux carénés, de petits poiſſons noirâtres, tachés de jaune & d'autres couleurs ; les uns ſont gros comme des harengs, quelques autres comme des merlans & des maquereaux ; des pêcheurs les nomment *carapet* ; d'autres leur donnent le nom de *pilote*, parce que pendant que le vaiſſeau eſt à la voile, ils le ſuivent en ſe mettant autour du gouvernail. Les pêcheurs en prennent avec de fort petits haims, quelquefois une épingle recourbée, & ils les mangent frais pour ſe ragoûter.

651. IL vient auſſi des requins, *canis carcharias*, qui incommodent beaucoup les pêcheurs lorſqu'ils mordent aux appâts ; ils coupent la ligne avec leurs

leurs dents auſſi promptement qu'on le ferait avec un couteau; leur voracité eſt ſi grande qu'ils s'élancent même quelquefois pour dévorer les morues que les pêcheurs halent à bord.

652. LES pêcheurs en dérive trouvent quelquefois des baleines, qui deſcendent du nord ou des mers de l'eſt; il eſt arrivé que des Baſques qui n'avaient pas fait une bonne pêche dans les glaces & vers l'Islande, ont chaſſé & pris de ces baleines.

ARTICLE XV.

De la pêche & de la préparation de la morue qu'on ſeche après l'avoir ſalée.

653. APRÈS ce qui a été dit dans l'article précédent, on voit que la morue verte eſt celle qui a été ſalée & qui n'a point été ſéchée; celle dont il va être queſtion a été ſalée & enſuite ſéchée. Il eſt aſſez d'uſage en France de la nommer *merluche*; mais j'éviterai de me ſervir de ce terme, parce qu'il convient mieux au merlu qu'on ſale & qu'on ſeche, qu'à la morue ou cabillaud, & qu'il faut eſſayer de ne point employer d'expreſſions qui pourraient occaſionner de la confuſion.

654. QUOIQUE dans l'intérieur du royaume on préfere la morue verte à la ſeche, celle-ci forme un objet de commerce tout autrement étendu. En quantité d'endroits on lui donne la préférence ſur la verte, ſur-tout quand celle-ci a perdu ſa premiere fraîcheur; car la morue ſeche a le grand avantage de ſe conſerver beaucoup plus long-tems ſans perdre de ſa qualité; puiſque, lorſqu'elle eſt bien emmagaſinée, elle eſt toute auſſi bonne & même meilleure la ſeconde & la troiſieme année que la premiere; de plus elle ſupporte, ſans beaucoup s'altérer, les chaleurs de Provence, d'Eſpagne, de Portugal, d'Italie & du Levant, ce que ne peut faire la morue verte la mieux préparée. Auſſi, outre la morue ſeche qui ſe conſomme en France, en Hollande, en Angleterre & en Allemagne, il s'en fait des exportations conſidérables pour les différens royaumes que je viens de nommer. On en porte même quelquefois un peu en Danemarck, où eſt, pour ainſi dire, la ſource des morues, parce que les Hollandais, les Anglais & les Français ſavent mieux la préparer que les pêcheurs du nord. Cette préparation de la morue mérite donc au moins autant d'être exactement décrite, que celle de la morue verte.

655. LES Anglais & les Hollandais préparent beaucoup plus de morue ſeche que de verte; & on arme en France pour la morue ſeche dans les ports de Normandie, de Bretagne, de Poitou & des Baſques.

656. ON verra dans la ſuite, que la préparation de la morue au ſec eſt

bien plus fatigante, plus longue, & qu'elle exige de plus nombreux équipages, que celle du poiſſon qu'on prépare en vert; mais auſſi elle eſt bien plus lucrative: un bâtiment qui revient ſeulement à moitié chargé de poiſſon ſec, produit plus aux armateurs qu'un vaiſſeau qui vient avec une charge complete de poiſſon vert.

Des bâtimens qu'on emploie pour la pêche de la morue ſeche.

657. ON emploie pour cette pêche des navires de toute grandeur. Il y en a de quatre-vingts à cent, cent cinquante & deux cents tonneaux, percés pour dix juſqu'à vingt canons, & de trente juſqu'à cent hommes d'équipage: on a vu les Anglais & les Malouins aller à cette pêche avec des navires de quatre cents juſqu'à ſix cents tonneaux, percés pour trente à quarante canons, & montés par cent cinquante à deux cents hommes. On va auſſi à cette pêche avec de petits bâtimens & des équipages peu nombreux; outre cela on trouve aux poſtes propres pour cette pêche, des barques de différentes fabriques, appartenant aux habitans des colonies voiſines, qui pêchent pour eux, ou pour faire le troc, comme nous le dirons dans la ſuite. Les bâtimens dont nous venons de parler chargent plus ou moins, ſuivant leur grandeur; il y en a qui ſont revenus avec ſix, ſept, & même huit cents mille pieces.

658. JE me contenterai de parler ici d'un flibot & d'un navire Malouin d'environ cent tonneaux, percé pour ſeize à dix-huit canons de quatre livres, ou des pierriers (20). Ces gros bâtimens prennent vingt ou trente fuſils & autres armes, afin de pouvoir ſe défendre contre les pirates ou forbans, qu'on ne trouve guere qu'après les longues guerres, les corſaires devenant quelquefois forbans. Il faut auſſi ſe pourvoir d'armes, pour ſe faire reſpecter des Eſquimaux & autres ſauvages, lorſqu'on s'établit dans un lieu où il y en a de mal-faiſans: car il y a des ſauvages de caractere tout différent; ceux qui ſont voiſins de l'iſle Royale, de l'Acadie & de Terre-neuve à la bande du ſud, viennent quelquefois avec leur famille aider à retourner les morues. Au contraire, quand on s'établit au petit nord, il

(20) Voici encore une ſuppreſſion que je n'ai pu me refuſer, celle de la *figure* de ces deux bâtimens, qui dans l'original occupent une planche entiere très-inutilement à mon avis, & pour le ſeul plaiſir des yeux. D'ailleurs ils ne préſentent abſolument rien que de commun à tous les bâtimens de ce genre. On ne remarque même à l'œil aucune différence dans leur conſtruction. On peut au reſte être aſſuré qu'autant que j'aurai l'attention d'écarter tout ce qui ne peut être avantageux que pour le libraire, autant je ſerai exact à ne ſupprimer aucune *figure* relative à la pêche, qui fait l'objet de ce traité, & propre à en faciliter l'intelligence.

faut avoir des armes, pour être en état de s'en ſervir en cas d'alarme & de ſurpriſe ; c'eſt pour ſe garantir des inſultes de ces ſauvages, qu'on met quelques canons ou pierriers à la pointe des échafauds qu'on conſtruit à terre pour la préparation de la morue.

659. COMME c'eſt à terre qu'il faut préparer ce poiſſon, on ne fait point la pêche, ainſi que nous l'avons dit en parlant de la morue verte, dans le bâtiment qui a fait la traverſée, mais avec de petits bateaux où ſe mettent trois matelots qui rapportent leur pêche à terre, où on la prépare. Il faut donc s'approviſionner pour un navire qu'on ſuppoſe pouvoir charger 6000 quintaux de morue, de vingt bateaux pêcheurs du port de quatre à cinq tonneaux, & deux ou trois un peu plus forts, dans leſquels ſe mettent quatre à cinq hommes pour aller pêcher des appâts, maquereaux, harengs ou capelans, &c. ſuivant les circonſtances. On a coutume de les nommer *bateaux écheurs* ou *capelaniers*, comme qui dirait deſtinés à pêcher des capelans ou des appâts. Ces différens bateaux ſe conſtruiſent dans les ports où l'on fait les armemens, & on les embarque démontés. Lorſqu'on ne compte point en trouver de l'année précédente, qu'on a laiſſés ſur le lieu de la pêche, comme nous le dirons, on en emporte quelques-uns montés, ſi la grandeur du bâtiment le permet, & les autres en paquet : ils n'ont ordinairement que vingt à vingt-cinq pieds de quille, un petit mât & une voile quarrée, quatre à cinq pieds de bau. Les capelaniers ont quelquefois un petit mâtereau avec une miſaine : ils ont, comme les Biſcayennes, l'avant coupé comme l'arriere ; l'étrave eſt ſeulement un peu plus élevée que l'arriere. Ces bateaux démontés s'arriment dans la cale ſur le ſel. Comme il faudra les monter & les gréer quand on ſera rendu au lieu de la pêche, il faut embarquer pour chacun une voile quarrée, pour quelques-uns une miſaine, dix à douze barrils d'étoupe blanche, avec autant de brai & de goudron.

Priſe des vivres, & nourriture des équipages.

660. LA priſe des vivres eſt à peu près comme pour la pêche de la morue verte, & peut être eſtimée, ſuivant le prix des denrées, à 100 livres par chaque tête de matelot pour une campagne ordinaire, ou 12 à 13 mille livres pour 120 hommes.

661. LES uns, pour la traverſée en allant, donnent les dimanche, mardi & jeudi, de la viande, c'eſt-à-dire, du lard, avec lequel on fait pour midi la ſoupe de l'équipage ; on donne ſix onces de lard pour chaque homme ; le biſcuit eſt à diſcrétion. La boiſſon eſt communément du breuvage, c'eſt-à-dire, du cidre, de la biere ou du vin étendu avec de l'eau ; quelquefois on donne un peu de ces liqueurs pures à chaque plat de ſept hommes ;

le ſoir de ces jours & tous les autres jours, tant à dîner qu'à ſouper, de la ſoupe aux pois, à raiſon d'une pinte de pois pour chaque plat; le matin on leur donne du beurre avec le biſcuit.

662. LES officiers ont dans la traverſée à dîner de la ſoupe avec du bœuf ſalé & du lard, le ſoir des pois au lard; les jours maigres de la morue, des pois fricaſſés; pour boiſſon, de la biere ou du vin ſans meſure.

663. ON ne donne point d'eau-de-vie dans la traverſée; on la réſerve pour le fort du travail.

664. ON conçoit bien que les uſages ſont différens pour la nourriture des équipages; pluſieurs depuis l'arrivée au poſte qu'on a choiſi, juſqu'à la pêche, n'ont du lard que les dimanches, & ce jour excepté, ils ſont réduits aux légumes & à la ſoupe de poiſſon, juſqu'à ce que la pêche donne abondamment.

665. LA ſoupe de poiſſon ſe fait avec du beurre; on compte qu'il en faut deux livres par ſemaine pour chaque chaloupe.

666. SUR les bâtimens Normands & ceux de pluſieurs autres ports, c'eſt le maître de grave qui eſt chargé de faire faire la cuiſine, tant pour les pêcheurs, que pour ceux qui travaillent à terre. Sur d'autres navires chaque bateau a ſa chaudiere; & dès qu'il arrive à l'échafaud, un matelot qui revient de la pêche, va faire la ſoupe, pendant que les deux autres déchargent la morue ſur l'échafaud. Lorſque c'eſt le maître de grave qui fait faire la ſoupe, ce ſont les garçons de bord ou apprentifs qui déchargent la morue, & les pêcheurs vont prendre leurs repas, puis ſe repoſer.

667. CEUX qui travaillent à terre, mangent en commun; & ſur quelques vaiſſeaux, c'eſt le ſaleur qui eſt chargé de faire leur cuiſine.

668. PENDANT la pêche les officiers mangent rarement de la viande; ils ſe nourriſſent de ſoupe de morue, ou de poiſſon, tantôt fricaſſé, tantôt à la ſauce blanche ou à l'huile.

Fonctions des hommes de l'équipage.

669. POUR éviter toutes conteſtations, & que le travail ſe faſſe avec ordre & célérité, le capitaine qui a le commandement ſur ſon bord, doit avant le départ nommer ſes officiers, & indiquer à chacun quelles ſeront ſes fonctions, qui ſont à peu près comme il ſuit. Je dis *à peu près*; car on imagine bien que tout cela eſt arbitraire.

670. LE ſecond eſt chargé du ſoin de la *grave* (*) & des vigneaux. On dira dans la ſuite ce que c'eſt.

(*) On a coutume d'appeller *greve* les ſables qui ſont au bord des rivieres; mais les pêcheurs de morue diſent *grave*. J'adopte ce terme, parce que les bonnes graves doivent être ſur un fond de gravier.

671. A l'égard de l'équipage, il eſt diviſé en deux claſſes principales, les uns étant deſtinés au ſervice de terre, & les autres à celui des chaloupes pêcheuſes.

672. ENTRE les gens qui ſont deſtinés au ſervice de terre, les fonctions des uns ſont ſur l'échafaud : tels ſont les tranchеurs, les décolleurs, les piqueurs & les ſaleurs, qui ſont aidés par des novices & des mouſſes; les autres travaillent aux lavoirs, aux vigneaux ſur la grave, &c.

673. SUR pluſieurs bâtimens, le maître de grave doit faire tenir toutes les matinées la ſoupe prête pour ceux qui vont à la pêche; il eſt auſſi chargé de leur fournir des appâts pour les haims; & afin de ſatisfaire à cet article important, le maître de grave envoie ſes compagnons capelaniers prendre de petits poiſſons avec des filets ou ſaines, qu'ils tendent à l'embouchure des crics ou baies; & tous les matins ils relevent ces filets, pour diſtribuer aux pêcheurs les appâts dont ils ont beſoin. Sur-le-champ ceux-ci partent pour s'établir ſur les fonds où ils doivent faire leur pêche, ainſi que nous le dirons dans un inſtant.

674. POUR rendre ceci encore plus ſenſible, ſuppoſons, comme nous l'avons déjà fait, que l'équipage eſt de cent vingt hommes; en ce cas il doit y avoir un aumônier, car ſur les petits on n'en prend point. Cet aumônier n'eſt chargé d'aucun ſervice, hors ceux de ſon miniſtere; cependant quand la beſogne preſſe, il eſſaie ordinairement de ſecourir l'équipage, en ſe chargeant des fonctions qu'il juge lui convenir.

675. IL faut ordinairement dix habilleurs, le capitaine compris; car ils ſont preſque toujours pris dans l'état-major; plus dix décolleurs, ſoixante pêcheurs, vingt échafaudeurs ou charpentiers ou calfats, qui ſont chargés de monter les bateaux, de faire le bois & de conſtruire l'échafaud. Quand ils ne ſont pas occupés à ces travaux, il ſervent, comme les autres matelots, à la pêche & à la préparation de la morue. Il faut huit ou dix hommes pour armer les bateaux capelaniers; enfin environ huit apprentifs ou mouſſes ſont chargés de laver les morues & de faire d'autres ouvrages proportionnés à leurs forces & à leurs talens, comme de tranſporter les morues, de les tourner, de les mettre en patte, &c.

676. LES équipages ne reſtent pas déſœuvrés pendant la traverſée. Quand on a débouqué, & lorſque la mer eſt douce, ils empilent les haims, ils montent les filets pour la pêche des appâts, & les charpentiers commencent à monter les chaloupes pêcheuſes, autant que l'emplacement le permet.

Conventions des armateurs avec les officiers & matelots.

677. LES ſalaires des équipages varient ſuivant les conventions que

l'armateur fait avec eux, & ils ſont ſi différens dans les divers ports, que nous formerions un gros cahier, ſi nous entreprenions de les détailler ; ainſi je me bornerai à en donner une idée générale.

678. LES équipages qui s'engagent pour la pèche de la morue ſeche, font différentes conventions, ſuivant l'uſage établi dans les ports où ils arment.

679. LES Baſques, les Poitevins, les Bretons, &c. ſont au tiers ſans aucunes avances ; les Grandvillois & en général les Normands ſont au cinquieme de la pèche & du fret, lorſqu'ils vont décharger leur poiſſon dans la Méditerranée.

680. LES Malouins ſont auſſi au cinquieme & au pot-de-vin, comme les Normands, ou au pot-de-vin & au lot, ſuivant l'uſage du nord, ainſi que nous allons l'expliquer.

681. LES équipages, outre le cinquieme, reçoivent des avances, qu'ils nomment *pot-de-vin*, ſans intérêts, & dont le capital eſt perdu pour l'armateur & acquis à l'équipage auſſi-tôt que le navire a mis dehors, pour commencer ſon voyage, ſoit que la pèche ſoit bonne ou mauvaiſe, quand même le navire ferait naufrage ; & ce pot-de-vin eſt plus ou moins conſidérable, ſuivant le grade des officiers : par exemple, le capitaine a quelquefois 1000 livres, & les autres ſuivant leur grade, 2, 3, 4 ou 500 livres, eſſayant de tirer le plus qu'ils peuvent, parce que c'eſt preſque tout ce qu'ils ont de certain pour leur campagne. C'eſt cet engagement qu'on appelle *à la mode du nord* ; & au retour de la campagne, il ne revient à l'équipage que 50 ſols par millier de morues, qu'on compte en embarquant la morue. A cette ſorte d'engagement les novices ont 50 à 60 livres de pot-de-vin, & en outre de petits ſalaires par mois, lorſqu'ils paſſent dans la Méditerranée, ce qui commence du jour qu'ils entrent dans le détroit. Dans cette circonſtance, les officiers & matelots ont auſſi une paie par mois, qui eſt plus ou moins forte, ſuivant les conventions que les équipages ſont avec l'armateur avant le départ.

682. IL y a des équipages qui ſont au mois pour toute la campagne ; d'autres ſont au tiers avec des avances à la groſſe ; d'autres ſont au cinquieme, franc de tout, excepté du déchargement & des droits d'entrée ; d'autres ſont au tiers ſans avances, & dans ces deux derniers cas les armateurs fourniſſent tout.

683. POUR la diviſion des lots qui appartiennent à l'équipage, on fait quelquefois enſorte que le capitaine & le ſecond aient chacun deux lots, le troiſieme un lot & demi, les matelots un lot, les mouſſes chacun un lot que l'armateur s'approprie, leur donnant à volonté un tiers ou un

quart de lot, ou une légere gratification à ſa volonté; & ces parts de morues ſont un objet intéreſſant pour l'armateur.

684. LE capitaine & le ſecond levent en outre de leurs lots une barrique d'huile, & une de morue verte; le pilote a un tierçon d'huile; les autres officiers mariniers un petit boucaut d'huile & quelques poignées de morues; les matelots n'ont rien de droit.

685. VOICI comment ſe fait le partage des deux cinquiemes entre l'équipage: ſuppoſant que le lot à partager ſoit de 300 quintaux de morue, le capitaine a 60 quintaux, les trancheurs ont chacun 40 quintaux, les maîtres de chaloupes 30 quintaux, les deux compagnons de chaloupe chacun 28, les mouſſes de 14 à 20, ſuivant leur force: quand la pêche eſt abondante, on permet aux matelots de remplir un petit barril d'huile à leur profit.

686. JE ne m'étendrai pas davantage ſur toutes ces conventions arbitraires; au retour de la campagne, on ſe conforme à celles que le capitaine a faites d'un côté avec les armateurs, & de l'autre avec ſon équipage; mais il y a un marché particulier, lorſque le bâtiment doit aller faire ſon déchargement dans la Méditerranée: en ce cas, ordinairement l'équipage, du jour qu'il entre dans le détroit, a une paie par mois; quoiqu'il ſoit toujours au cinquieme, tant du poiſſon que du fret que le bâtiment prend au retour.

687. ENCORE, ſuivant les conventions qu'on a faites en partant, les équipages ont leur part dans les huiles, la rave ou les morues vertes qu'on a faites à la fin de la campagne. Je crois qu'on approuvera le parti que j'ai pris de ne point entrer dans de plus grands détails, qui ne pourraient manquer d'être ennuyeux, & qui n'apprendraient rien d'intéreſſant.

688. UN capitaine ne doit point renvoyer un novice, ni même un mouſſe, pendant la campagne, à moins qu'il n'ait commis une faute très-grave; alors le coupable eſt jugé par l'état-major, & l'on en dreſſe un procès-verbal.

689. QUAND un capitaine quitte le lieu de la pêche pour paſſer dans la Méditerranée, il congédie une partie de l'équipage qui lui a ſervi pour faire la pêche, & il le renvoie ſur différens bâtimens, comme je l'expliquerai lorſque j'aurai détaillé ce qui regarde la pêche.

Saiſon du départ pour la pêche de la morue ſeche à l'Amérique ſeptentrionale.

690. LES bâtimens deſtinés pour cette pêche partent les uns à la mi-mars, d'autres à la mi-avril, & d'autres vers le 10 mai, ſuivant le lieu où

ils comptent s'établir. Il ſerait utile, ainſi que pour la pèche verte, de ſe mettre de bonne heure en pèche; mais comme elle ſe fait le long des côtes, ceux qui partent les premiers ſont ſouvent retardés par les glaces qui les empêchent de ſe rendre à leur deſtination. Au reſte, qu'ils arrivent tôt au tard, qu'ils aient fait une bonne ou mauvaiſe pèche, il faut qu'ils appareillent pour revenir entre la fin d'août & le 10 ſeptembre, lors même qu'ils trouveraient abondance de morue, parce qu'ils ne pourraient la ſécher; en ce cas, lorſqu'ils ont peu pris de poiſſon, ils finiſſent leur campagne par faire de la morue verte, & leurs navires n'étant pas établis pour cette pèche, ils forment une galerie le mieux qu'ils peuvent. Quoiqu'il ſoit aſſez vrai de dire que dans tout le continent les morues ne paraiſſent un peu abondamment que vers la fin de juin, cependant les bons capitaines ſe preſſent de ſe rendre au lieu de leur pèche & de primer les autres tant pour avoir le tems de faire leur échafaud & leurs autres établiſſemens, que pour avoir le droit de commander à tous les autres bâtimens pêcheurs, de choiſir la grave, s'il y en a, ou des places avantageuſes, pour faire des vignauts, & d'indiquer enſuite aux vaiſſeaux qui arrivent, la place qu'ils doivent occuper; car un vaiſſeau de cinquante canons eſt ſubordonné à un petit de quatre-vingt ou cent tonneaux, qui s'eſt rendu le premier; coutume qui eſt établie depuis le commencement de ces pèches.

691. C'EST pour profiter de cet avantage, que quand un navire eſt rendu à un endroit occupé par les glaces, après avoir reconnu terre, il met une chaloupe à la mer pour prendre le havre, & acquérir les privileges accordés à celui qui eſt arrivé le premier. Cette chaloupe eſt commandée par le lieutenant, auquel on donne un bon équipage, des vivres & des armes. En attendant le retour de cette chaloupe, le navire eſſaie de prendre terre; il entre dans le premier havre qu'il lui eſt poſſible de gagner, où il attend que ſa chaloupe vienne lui indiquer le havre qu'elle lui a choiſi: alors il appareille pour s'y rendre, & auſſi-tôt il travaille à former ſon établiſſement pour la pèche, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

Des divers inſtrumens & uſtenſiles dont on ſe ſert pour la pêche & la préparation de la morue ſeche.

692. DE même qu'on emploie des inſtrumens particuliers pour la pèche de la morue verte, il y en a auſſi de propres à la morue ſeche; nous allons en donner le détail.

693. *Des lignes & haims.* Les lignes, dont ſe ſervent les pêcheurs, ſont plus menues, les piles & les haims ſont moins forts que pour la pèche de la morue ſur le grand banc; ils les garniſſent d'un plomb qui eſt attaché

à

à deux braſſes de l'haim ; mais il eſt plus léger que ceux qui ſervent pour la morue verte ; il ne peſe que deux à trois livres, & ordinairement on lui donne une forme conique, étant attaché à la ligne par le ſommet ou la pointe du cône, au moyen d'une roſture. On tient la ligne plus ou moins longue, ſuivant la profondeur de l'eau où l'on pêche.

694. QUAND la pêche eſt abondante, les pêcheurs mettent quelquefois deux haims ſur chaque ligne, comme nous l'avons expliqué en parlant de la pêche ſur le grand banc, ce qu'ils appellent *des lignes ramées*, & ſouvent ils amenent deux morues ; ou bien quelques-uns ajuſtent les deux haims D D, comme on le voit *pl. V, fig.* 2, chacun à ſon empile, qui répondent aux lignes G G, qui ont deux braſſes de long ; les deux haims ſont ſéparés par un bâton E E, qui a environ deux pieds de longueur, au milieu duquel eſt attaché un plomb H, peſant 4 livres. Quand la mer eſt groſſe, on augmente le poids juſqu'à 8 livres. Par cet ajuſtement, les haims ſe diſtribuent de côté & d'autre ; mais comme on eſt plus de tems à les retirer & à en détacher le poiſſon, on ne ſe ſert de cet ajuſtement que quand il y a peu de poiſſon. I eſt la ligne, qui a 25 à 30 ou 40 braſſes de longueur.

695. ON ne ſe ſert point d'*élangueur* ni de couteau à *noues*, mais ſeulement d'un couteau *ététeur*, qui eſt moins grand que ceux dont on ſe ſert ſur le grand banc ; il eſt pareil à celui que tient l'ététeur A, *pl. V, fig.* 3.

696. *Grappin pour le graiment des chaloupes.* Les chaloupes ont chacune un grappin T, *pl. V, fig.* 2, qu'elles mouillent quand elles ſont en pêche. Ces grappins ont quatre ou cinq bras, & un organeau dans lequel on paſſe un cordage qu'on amarre à l'eſtrave de la chaloupe ; c'eſt ordinairement une auſſiere de 50 à 60 braſſes de longueur ſur deux pouces de circonférence.

697. *Des digons ou piquoirs.* Il faut avoir des digons ou piquoirs, c'eſt une perche terminée par un fer pointu ; il ſert à piquer les morues, comme le fait le matelot B, *pl. V, fig.* 4, pour les jeter des chaloupes ſur la galerie, & de la galerie ſur le plancher de l'échafaud. Le fer a douze à quinze pouces de longueur ; & quand les morues ſont petites, on en pique trois ou quatre à la fois.

698. LES *décoleurs* ont de grands piquoirs, avec leſquels ils prennent une quantité de morues qu'ils jettent ſur l'étal : les trous qu'on leur fait, ne les endommagent pas, & même on ne peut les appercevoir quand les morues ſont ſeches ; d'ailleurs on les pique le plus que l'on peut par la tête, qui doit être retranchée.

699. *Gafaux.* On a auſſi de petites gaffes ou gafaux. Ce ſont de petits crocs dont on ſe ſert pour tirer à bord les très-grandes morues ; on n'en fait point uſage dans les parages où les morues ſont petites.

700. *De l'étal.* L'établi ſur lequel on habille les morues, & qu'on nomme

étal, eſt proprement une table fort ſolide, qui a trois ou quatre pieds de largeur, & qui eſt plus ou moins longue, ſuivant la quantité d'habilleurs qui travaillent à la fois; on l'établit à huit ou dix pieds du bout de l'échafaud qui eſt du côté du large. On en voit un petit A, *pl. V, fig.* 5; nous en repréſenterons de plus grands dans la ſuite. On voit au bout & au pied de l'échafaud du côté de la mer, *pl. V, fig.* 6, B, une chaloupe qui revient de la pêche; on jette deſſus l'échafaud avec un digon les morues qu'on en débarque. Les étêteurs ſont rangés le long de ces établis, étant dans des barrils ou bailles D, comme ceux qui tranchent la morue verte; & auprès de chaque barril eſt une ouverture qu'on nomme *carneau*, par laquelle on jette à l'eau les iſſues inutiles.

701. *Traîneau.* Le traineau H, *pl. V, fig.* 7, eſt fait de deux pieces de bois qui ont une forme circulaire, relevant par les deux bouts; elles ſont jointes l'une à l'autre par des douves de travers qu'on cloue deſſus, & à un bout I eſt une groſſe hart ou une perche flexible pour le tirer. Ce traineau ſert ſur l'échafaud à tranſporter les morues de l'établi où on les habille, au ſaleur qui les met en patte, comme on le voit en D, *fig.* 5. On voit, *fig.* 6, un traineau A, différemment conſtruit, & qui ſert au même uſage.

702. *Mannes.* Les mannes ſervent à porter le ſel au ſaleur & à recevoir les foies que les décoleurs tirent des morues. Quand l'étêteur a vuidé les morues, emporté la tête & mis à part les foies pour en retirer l'huile, & les œufs pour en faire de la rave, il pouſſe les morues à l'habilleur, qui les ouvre de la tête à la queue, & leur ôte l'arête. Cette opération, toute ſimple qu'elle paraiſſe, exige de l'adreſſe; il faut vers l'anus changer un peu la direction du couteau, ce qu'il eſt plus aiſé de concevoir par l'inſpection de l'habilleur que par un long diſcours.

703. QUOI qu'il en ſoit, le trancheur prend la morue par l'endroit où elle a été décollée; il la met en travers devant lui, il la fend au-deſſus de l'arête, puis pareillement au-deſſous; enſuite il donne un coup de couteau ſur le dernier nœud de la groſſe arête qu'il fait ſauter à côté de lui; & ſon opération étant faite, il jette la morue dans une caiſſe nommée *eſclipot*, qui eſt à côté de lui. Le fond de cette caiſſe eſt incliné vers un des côtés qui eſt fermé par une planche à couliſſe, afin qu'en levant cette planche, les morues coulent ſur le traineau, comme nous le dirons.

704. MAIS avant de paſſer à d'autres objets, il eſt néceſſaire d'inſiſter un peu ſur la façon d'habiller la morue. L'habilleur fend la morue depuis la tête juſqu'à la queue, en ſuivant la groſſe arête, que quelques-uns ôtent tout-à-fait, n'en réſervant qu'un petit bout à la queue, & ceux-là font de la morue ſeche plate; d'autres n'emportent cette arête que depuis l'anus juſqu'à la tête, & laiſſent l'arête qu'on nomme la *rayette*, ſur un des

côtés du poiſſon ; (*) elle ſert à ſoutenir la morue : celle qui n'eſt pas ainſi préparée eſt moins eſtimée à la vente, quoiqu'elle ſoit tout auſſi bonne.

705. COMME l'habilleur court riſque de ſe couper la main qui tient la morue par l'oreille, ſur-tout quand il détache l'arête, il a cette main garnie de cuir, d'une lame de plomb, ou d'une groſſe étoffe ; quelques-uns ont un gant à la main qui tient le couteau. Pour fendre la morue, l'habilleur l'appuie ſur un taſſeau triangulaire qui eſt attaché à la table devant lui : ce taſſeau ſe nomme *étalon*.

706. QUAND la morue eſt habillée, l'habilleur la jette dans un trou qui eſt à l'étal ; on le nomme *éclaire*, & elle tombe dans une boite qu'on nomme *eſclipot*, où le ſaleur vient la chercher ſur un traineau, comme je l'expliquerai dans la ſuite.

707. *Civieres* ou *boyards*. Les civieres L, *pl. V*, *fig.* 7, ſont entiérement ſemblables à celles dont on ſe ſert dans les baſſes-cours & les ateliers des maçons. Elles ſervent à porter les morues de l'échafaud dans les lavoirs ou ſur la greve, & quand elles ſont ſeches, dans les chaloupes pour les embarquer. Quelquefois, pour cette derniere opération, on les porte ſur l'épaule par faiſceaux. Les civieres ſervent auſſi à porter les foies de l'échafaud dans les *cageots*, à moins qu'on ne porte les mannes à bras, comme I, *pl. V*, *fig.* 6.

708. *Rabots & vatrouilles*. Les rabots M, *pl. V*, *fig.* 7, ont à peu près la même forme que ceux dont ſe ſervent nos maçons pour éteindre la chaux & faire le mortier. Le manche a dix à douze pieds de long ; on s'en ſert, lorſqu'on lave les morues, à ôter la vaſe que le ſel a laiſſée deſſus, comme le fait le matelot H, *pl. V*, *fig.* 8 ; mais il eſt mieux de ſe ſervir de *vatrouilles* O, qui ſont un tampon de laine attaché au bout d'une perche. Son uſage ordinaire eſt de laver les vaiſſeaux.

709. *Cageot*. Le cageot E, *pl. V*, *fig.* 6, eſt une caiſſe où ſe jettent les foies pour les laiſſer fermenter & ſe fondre en huile. Chaque échafaud a le ſien qu'on place à portée pour recevoir les foies de morues, qu'on met d'abord dans des corbeilles, qu'on charge ſur des civieres à meſure que les étèteurs les ont remplies. Ces caiſſes qu'on nomme *cajots* ou *cageots*, ont huit à neuf pieds de hauteur ; leur longueur eſt à volonté. Toutes les planches doivent être exactement jointes & aſſemblées à queue d'aronde, de ſorte que la caiſſe ſoit parfaitement étanche. Dans l'intérieur de cette caiſſe, à quelques pouces de diſtance de ces parois, on établit un grillage avec de petits barrots qui ſont éloignés les uns des autres de deux pouces, & on cloue deſſus une ſerpilliere bien tendue ; c'eſt dans cette capacité

(*) Voyez les *figures* au bas de la *planche* où eſt repréſenté le capelan de Terre-neuve.

qu'on jette les foies : à meſure qu'ils ſe fondent, l'huile paſſe au travers la ſerpilliere, & ſe rend entre le grillage & les planches, d'où on la tire à clair dans des futailles, par une canelle. Il y a tout près du fond du cageot une autre canelle, par laquelle on fait écouler le ſang & l'eau qui ſont plus peſans que l'huile. Quand il ſurvient de la pluie, on ouvre le robinet du ſang pour laiſſer écouler l'eau. S'il en était tombé abondamment, on la laiſſerait écouler par le robinet de l'huile ; mais il faudrait avoir l'attention de le fermer quand l'huile commencerait à couler. Comme il faut que le cageot ſoit élevé au-deſſus du terrein, on forme quelquefois du rez-de-chauſſée au haut du cageot un plan incliné *d*, ſur lequel montent ceux qui portent des foies avec des civieres, *pl. VI*, *fig.* 1.

710. SUIVANT la ſituation du terrein, on établit différemment le cageot, comme on le voit en I, *pl. V*, *fig.* 6, & cela ſe pratique lorſque l'établiſſement de la pêche n'eſt pas fort conſidérable. On voit en I, un ouvrier qui porte des foies au cageot dans une manne ; en K, le robinet par lequel s'écoule le ſang & l'eau ; en L, un robinet plus élevé pour retirer l'huile ; & en *l*, des ouvriers qui braſſent les foies pour en exprimer l'huile.

711. *Le lavoir.* Le lavoir eſt une eſpece de petit parc quarré long, formé à claire-voie avec de petits barrotins : il peut avoir dix pieds de long ſur ſept pieds de largeur. On en voit un en N, *pl. V*, *fig.* 7, qu'on a repréſenté un peu en grand ; les barrots, du côté de la mer, ont quatre pieds de haut ; ordinairement on ne donne que deux pieds à ceux qui ſont du côté de la terre. Le fond eſt planchéié ; les côtés ſont formés par des barrotins qu'on met à un pouce & demi ou deux pouces les uns des autres, & outre cela ils ſont treſſés de fil de carret de trois en trois pouces, pour que les petites morues ne puiſſent paſſer au travers.

712. AU flot on pouſſe ce lavoir à la mer, comme on le voit en H, *pl. V*, *fig.* 7 & 8, de ſorte que le bout où les barrots ſont moins longs, ſoit à terre, ou à une petite profondeur dans l'eau. Communément on établit à côté un petit échafaud H, *h*, *fig.* 8, pour que ceux qui apportent la morue & ceux qui la lavent, ne ſe mettent point dans l'eau. Quelques-uns ne prennent point cette précaution, & ſe mettent à l'eau juſqu'à mi-jambe, comme on le voit en H, *fig.* 8.

713. ASSEZ ſouvent on fait deſcendre des mouſſes dans le lavoir, qui avec la main emportent de deſſus les morues la vaſe que le ſel y a laiſſée, pendant qu'un homme les remue avec le rabot ou la vatrouille, comme on le voit *pl. V*, *fig.* 8 ; d'autres les lavent entiérement avec les mains, comme le font ceux qui ſont au lavoir H de la *figure* 6.

714. QUELQUES-UNS, pour éviter le tranſport des morues, établiſſent

le cageot du lavoir à un bout de l'échafaud, auprès de l'endroit où l'on fale, en le ſuſpendant avec des cordes qu'on alonge ou qu'on raccourcit, de ſorte que le lavoir trempe convenablement dans l'eau : il eſt bon de le décrire.

715. DEPUIS environ vingt-cinq ou trente ans, on établit le lavoir à la mer près de l'échafaud, & ſuivant la diſpoſition de la place, on conſtruit un pont qui, prenant de l'échafaud, s'étend à la mer quelquefois de la longueur de l'échafaud, & aboutit à un grand quarré formé avec des pieux, & qui eſt de la grandeur que doit avoir le lavoir qu'il doit contenir. Ce quarré eſt formé par des piquets, & aux quatre angles il y en a de plus forts & de plus longs que les autres, auxquels on amarre des palans qui ſervent à hauſſer & baiſſer la cage du lavoir, à meſure que la marée s'éleve ou ſe retire. Au moyen de cet ajuſtement, on eſt diſperſé de tranſporter le lavoir ſuivant les différentes hauteurs de la marée ; & le tranſport de la morue au lavoir ne peut jamais être fort éloigné.

716. QUAND les morues ſont bien lavées & blanches, on les met égoutter & ſécher pendant quelques heures ſur des claies M, *pl. V, fig.* 6, la chair en-deſſous.

717. ON a deux ſortes de pelles, comme pour la morue verte : les unes grandes, ſervent pour décharger le ſel, & le mettre en tas ſur l'échafaud ; les autres qui ſont petites & qu'on peut nommer *pellaux*, ſervent à prendre le ſel au monceau pour le poudrer ſur les morues ; d'autres, pour moins perdre de ſel, le mettent ſur l'échafaud, dans de grandes caiſſes F, *pl. V, fig.* 6, & ils en empliſſent des mannes, pour le porter au ſaleur. Communément la caiſſe où eſt le ſel, & qu'on nomme *ſauniere*, étant à portée du ſaleur, il prend le ſel avec de grandes pelles de bois, & le répand ſur les morues.

718. *Barrils à l'huile.* On entonne l'huile dans des tonnes, où étaient les boiſſons que l'équipage a conſommées, & au retour de la campagne on la vend dans les mêmes futailles.

719. PLUS les morues ſont graſſes, plus leurs foies fourniſſent d'huile. Il y a des années où 4000 quintaux de morue donnent quarante à quarante-cinq barrils d'huile ; dans d'autres années, la même quantité de morue ne donne qu'une trentaine de barrils ; mais, année commune, un vaiſſeau de cent tonneaux fourniſſant 18 à 1900 quintaux de morue, ne donne que huit à dix barrils d'huile quand les morues ſont maigres, & quinze à dix-huit quand les foies ſont gras & bien nourris, non compris un déchet qui eſt inévitable.

720. ON doit tenir les barrils d'huile à couvert du ſoleil, principalement pour éviter le coulage. On porte quelquefois les huiles avec les morues dans la Méditerranée.

De la rave.

721. SI l'on fait de la rave avec les œufs de la morue, on les sale dans les mêmes barrils, ou de plus petits, ou bien après les avoir salés, on les fait sécher, puis on les embarque en lest. On vend la rave en Bretagne aux pêcheurs de sardines; les Basques la vendent aux Espagnols.

De quelques menus ustensiles qui sont nécessaires pour la pêche de la morue.

722. NOUS passerons légérement sur ces menus ustensiles, parce que nous aurons occasion d'en parler dans la suite; par exemple, comme tous les matelots travaillent à faire, ou à rétablir l'échafaud, chacun porte sa hache.

723. IL faut aussi prendre dans le navire une grande quantité de clous de différentes grandeurs, pour construire l'échafaud & les cabaneaux: il y en a qui doivent avoir dix à douze pouces de longueur; bien entendu qu'il faut en outre se pourvoir de marteaux, de scies, d'herminettes, de tarieres & d'autres outils de charpentier, de calfats, & de tonnelier.

Des habillemens des pêcheurs de morue, principalement pour celle qu'on prépare au sec.

724. COMME la pêche de la morue se fait dans des parages, & même dans des pays très-éloignés les uns des autres, où la température de l'air est très-différente, il s'ensuit que l'habillement des pêcheurs doit être plus ou moins chaud, & plus ou moins en état de résister à l'humidité de la brume & de la pluie.

725. EN général, les habits des pêcheurs de morue ressemblent assez à ceux de nos matelots; des culottes à grands canons, fendues par en-bas, & qui recouvrent en partie les guêtres & bottines qui garnissent leurs jambes; des gilets ou chemisettes d'étoffes plus ou moins épaisses, & par-dessus des capotes ou casaques; au reste, les uns ont des bonnets, & les autres des chapeaux.

726. COMME pour la morue seche les pêcheurs ne sont point ordinairement dans des barrils, il est important qu'ils aient des bottines de cuir ou des guêtres de toile goudronnée.

727. DANS certaines parties & dans certaines saisons, il faut qu'ils soient bien habillés, pendant que dans d'autres circonstances ils se mettent en chemise.

728. COMME il leur eſt au moins auſſi important de ſe garantir de l'humidité que du froid dans les pays qui ſont fort au nord, leurs caſaques & leurs culottes ſont faites de peau de veau ou de mouton paſſées à l'huile & au ſuif, pour que l'eau ne les pénetre pas ; & pour être chaudement, ils mettent le poil en-dedans ; de plus, ils doivent avoir des hardes de rechange. Ces précautions ſont très-importantes pour la conſervation de la ſanté des matelots qui ſont dans des climats fort rudes, expoſés aux injures du tems, très-ſouvent pendant le jour & la nuit.

729. LES caſaques & culottes de veau ſont bien meilleures que celles de mouton ; mais qu'elles ſoient de l'une ou de l'autre peau, les dimanches, comme la pêche eſt interrompue, & qu'on ne travaille que ſur la grave, encore eſt-ce ſeulement quand les circonſtances ſont favorables, les matelots profitent de ce tems de repos pour frotter leurs vêtemens de ſuif & d'huile, afin de les entretenir ſouples.

730. LES pêcheurs & les habilleurs ont un cuirier, devanteau ou faigneux, qui eſt un grand tablier de cuir qui tombe juſqu'à mi-jambe, avec une bavette qui remonte juſqu'au menton. Ce tablier garantit les pêcheurs de l'eau de la mer, & les habilleurs du ſang des morues.

731. PLUSIEURS, ſur-tout les habilleurs, ont des braſſards de cuir & des mitaines d'étoffe qu'on nomme *hâte-avants.*

732. LES capitaines attentifs doivent avoir ſoin que leurs novices & mouſſes ſoient ſuffiſamment fournis de hardes ; car s'ils n'ont pas de quoi changer quand ils ſont mouillés, ils tombent malades ; & outre qu'alors ils ne peuvent faire aucun ſervice, la maladie ſe communique preſque toujours à l'équipage.

Du ſel.

733. UN navire de deux à trois cents tonneaux, ſe charge d'environ deux cents tonneaux de ſel ; & quand la pêche eſt bonne, il peut rapporter 3000 quintaux de morue ſeche ; mais il y a de grands navires qui font des chargemens bien plus conſidérables.

734. ON ne peut, ſur cet article, donner que des à-peu-près ; car on emploie moins de ſel dans les endroits où les chaleurs ſe font ſentir, que dans ceux qui ſont plus froids, parce que dans le premier cas elles s'en pénetrent plus promptement & plus intimement ; d'ailleurs il y a des ſels qui ont plus d'activité que d'autres, & il faut plus de ſel aux grandes morues qu'aux petites.

735. COMME c'eſt un grand défaut aux morues que d'être trop ſalées, on eſſaie le ſel ſur les premieres morues que l'on prend, pour ſe régler à l'égard du reſte.

736. CEPENDANT on peut compter en général que ſept tonneaux de bon ſel peuvent ſuffire pour 300 quintaux de morue; & ſi à cauſe de l'abondance de la pêche on craignait d'en manquer, cette quantité de ſel bien économiſée pourrait ſuffire pour 350 quintaux de morue.

737. QUELQUES-uns comptent que quand la pêche eſt bonne, chaque chaloupe emploie ſept à huit tonneaux de ſel.

Expédition des bâtimens.

738. LES armateurs expédient la plupart de leurs bâtimens pour faire uniquement la pêche, & c'eſt de cette expédition que nous comptons nous occuper principalement: d'autres fois, pour accélérer le retour de leurs bâtimens, ils embarquent des marchandiſes de traite, pour les échanger, ſoit avec les naturels du pays, ſoit avec les ſauvages, pour des morues préparées.

739. IL y a encore des capitaines qui ſe ſervent de marchandiſes de traite, pour louer des matelots qu'ils incorporent avec leur équipage pendant toute la campagne: en ce cas, les capitaines ont ſoin que les équipages ſoient faibles en nombre, puiſqu'ils comptent les augmenter ſur les lieux; mais leurs matelots doivent être d'excellens pêcheurs, pour diriger les matelots étrangers. Cette incorporation ne ſe pratique guere que quand un équipage a été affaibli par les maladies ou le naufrage de quelques chaloupes.

740. ENFIN il y a des navires qui arment uniquement pour le troc. Ils ne ſe propoſent point de pêcher, mais de ſe procurer du poiſſon tout préparé, ou à prix d'argent, ou en échanges pour des marchandiſes, eſſayant de compléter promptement leur chargement, pour ſe rendre au lieu où ils comptent en faire la vente; en ce cas, le capitaine ne prend de matelots que ce qu'il lui en faut pour manœuvrer ſon bâtiment.

Ce que c'eſt que le capitaine-amiral de la pêche, & des droits qui lui ſont attribués.

741. LE premier capitaine qui arrive à une côte, prend le nom de *capitaine-amiral de la pêche*; il a le droit de prendre le poſte ou le galet qui lui paraît le meilleur, & de diſtribuer des poſtes à ceux qui arrivent enſuite: pour conſtater ſon droit, il doit auſſi-tôt après ſon arrivée mettre à la côte une affiche ſur laquelle ſoit le nom du vaiſſeau, celui du capitaine, le jour qu'il a mouillé l'ancre, enfin le nom du poſte qu'il a choiſi, & où il s'établit, déclarant qu'il ne connaît point de bâtiment qui

qui l'ait primé. S'il s'en préſentait quelqu'un qui prouvât qu'il a pris poſte avant le tems marqué ſur l'affiche, la choſe étant éclaircie, celui qui a été primé, ôterait ſon affiche; & s'il y a quelque conteſtation, elle eſt ſouvent décidée par quelqu'officier qui a hiverné ſur les lieux. L'uſage eſt que l'amiral préſide de droit aux différends qui ſe rencontrent pour la priſe des havres qu'il eſt à portée de viſiter, & pour cela on vient chez lui; quand les havres ſont trop éloignés, on fait décider les difficultés par une aſſemblée des capitaines les plus voiſins.

742. LE bâtiment qui arrive le ſecond, choiſit après le premier. Il en eſt de même de ceux qui arrivent enſuite, & ordinairement tout cela ſe paſſe ſans conteſtations; mais le premier a toujours le titre d'*amiral*, & une ſupériorité ſur tous les autres, ſans avoir égard à la grandeur de ſon bâtiment & à la force de ſon équipage. Quand il ſe rencontre beaucoup de pêcheurs ſur une côte, s'il arrive quelque diſcuſſion pour l'étendue de la grave, c'eſt le capitaine-amiral qui doit la terminer; & quand c'eſt un homme juſte & raiſonnable, on ſe ſoumet volontiers à ſa déciſion. Pour mériter cette confiance, il faut que lui-même n'ait pris de grave que ce qui convient relativement à la force de ſon bâtiment & de ſon équipage; & à l'égard des autres, on eſtime qu'il faut accorder ſur la côte deux toiſes & demie de largeur pour chaque chaloupe, & ſoixante à ſoixante & dix toiſes de circonférence ſur la grave auſſi pour chaque chaloupe, tant pour le galet que pour les vigneaux. De cette façon il eſt clair que les gros bâtimens ont plus d'emplacement que les petits, & toujours proportionnellement à la quantité de pêcheurs qu'ils envoient à la mer.

743. S'IL y a des habitans domiciliés qui s'adonnent à la pêche, il eſt juſte de leur fournir des poſtes, mais d'une étendue proportionnée au nombre de chaloupes qu'ils envoient à la pêche. Les autres poſtes doivent être accordés gratis aux pêcheurs forains; en agir autrement, ſerait monopole. C'eſt pourquoi il y aurait de grands inconvéniens à accorder des poſtes par des conceſſions à des gens qui, ne faiſant point la pêche, rançonneraient les pêcheurs, ce qui ne pourrait pas manquer de détourner les pêcheurs d'aller exercer leurs talens en Amérique.

744. CE qui occaſionne ſouvent des différends, c'eſt qu'un premier arrivé veut prendre place pour un autre vaiſſeau de la même ſociété, ſurtout quand on ſoupçonne qu'il y a de fauſſes ſignatures; car la fraude s'introduit par-tout.

745. AU reſte, les polices ne ſont pas exactement les mêmes dans tous les parages.

746. L'AMIRAL doit prendre garde que ceux qui arrivent enſuite, ne s'emparent des chaloupes qui ne leur appartiennent pas, ſur-tout s'il eſt

informé que les propriétaires doivent arriver, & il doit en avertir le propriétaire des chaloupes à ſon arrivée. Je crois cependant qu'il permet aux vaiſſeaux de ſe ſervir des chaloupes qui ſont à la côte, quand il n'eſt pas prévenu que le propriétaire doit venir; alors les capitaines s'engagent par une ſoumiſſion expreſſe de les rendre dans l'état où ils les ont prises, de les remettre au même endroit, & d'en payer le loyer.

747. Si un navire ſe perd dans la traverſée, l'amiral doit au retour inſtruire les intéreſſés de ce que ſont devenues les chaloupes qu'il y avait laiſſées l'année précédente; quelquefois même des capitaines qui ne doivent point faire la campagne, chargent leurs camarades de louer leurs chaloupes & leurs autres uſtenſiles de pêche.

748. Comme les capitaines ſont jaloux de jouir des prérogatives attribuées à l'amiral, auſſi-tôt (ainſi que nous l'avons dit) qu'il croit découvrir la terre, il envoie une chaloupe bien armée pour prendre poſte; mais il arrive aſſez ſouvent qu'au lieu de la terre qu'on croit appercevoir, ce n'eſt qu'un nuage; alors la chaloupe court la mer, & s'expoſe à de grands riſques, en navigant au travers les glaces: par-là on expoſe l'élite de l'équipage aux plus grands dangers, & le navire privé de cette partie précieuſe de ſes matelots, tient la mer parmi les glaces, les brouillards, & ſouvent de gros tems, en attendant le retour des chaloupes qui doivent lui indiquer le poſte qu'elles ont choiſi, ce qui dure quelquefois plus de quinze jours. Souvent le navire, tourmenté par la groſſe mer, eſt forcé de ſe jeter dans le premier havre qu'il trouve ouvert; ce qui fait qu'aſſez ſouvent le navire eſt au ſud, pendant que les chaloupes ont pris havre au nord. Or quel tems ne faut-il pas pour ſe rejoindre? Cependant que peut faire un navire privé de l'élite de ſon équipage? Si le havre où il a été forcé de chercher un abri ne lui convient pas, ou s'il y eſt retenu par les glaces, quand pourra-t-il ſe rendre dans celui que ſes bateaux lui ont choiſi? Ce ſera toujours en s'expoſant à de grands riſques: cependant le tems de la pêche s'écoule. Pour remédier en partie à cet inconvénient, il ſemble qu'on ne devrait accorder le titre de *capitaine-amiral* qu'à celui qui prendrait poſte avec ſon navire; ou au moins, pour ne point riſquer mal-à-propos la vie des matelots, il conviendrait que les navires ne miſſent les chaloupes à la mer, que quand ils ſeraient à environ cinq lieues du port, & qu'étant mouillés dans un port connu, on pût envoyer les chaloupes au poſte où l'on voudrait faire les établiſſemens pour la pêche: en ce cas, s'il était le premier arrivé, il jouirait des prérogatives de l'amiral, & un autre navire qui arriverait enſuite, ne pourrait ôter au premier le poſte dont les chaloupes auraient pris poſſeſſion.*

Choix du lieu pour faire ſon établiſſement.

749. IL y a bien des endroits de l'Amérique ſeptentrionale, où les pêcheurs des différentes nations peuvent s'établir pour faire leur pêche, ſuivant les droits que chacun prétend y avoir; mais ils ne ſont pas auſſi avantageux les uns que les autres; cependant le ſuccès de la pêche dépend ſouvent de faire un bon choix.

750. IL n'en eſt pas comme de la morue verte; celle-ci ſe faiſant en pleine mer dans le bâtiment qui a ſervi à faire la traverſée, où on lui donne les préparations convenables, tout le monde eſt libre de la faire ſur les bancs & rifs où ſe raſſemble le poiſſon; au lieu que la morue ſeche ſe préparant à terre, on ne peut s'établir que ſur les côtes dont on eſt en poſſeſſion.

751. CELA étant ſuppoſé, il faut choiſir un endroit où la côte ne ſoit point eſcarpée, afin qu'on y puiſſe faire des établiſſemens commodes. Comme le navire doit reſter déſarmé pendant toute la campagne, il eſt néceſſaire d'avoir à portée de l'endroit où l'on veut s'établir, un bon mouillage où le bâtiment ſoit à couvert de la groſſe mer, & où l'ancrage ſoit ſûr.

752. A l'égard de la grave où l'on doit ſécher la morue, on verra dans la ſuite que les fonds de vaſe & de ſable ne ſont point du tout propres à ſécher la morue, ils la rendent ſale & même croquante; au contraire, ceux de roches, de pierre, de galet, & de gros graviers, ſont convenables. Il eſt bon que la plage où l'on doit étendre le poiſſon ſoit expoſée au vent, & non pas à la grande action du ſoleil; car des coups de ſoleil vifs font éclorre des inſectes qui endommagent la morue, & ils cuiſent en quelque façon le poiſſon, au lieu de le deſſécher à fond, & ces morues ſe gâtent dans les magaſins. Les vents frais & ſecs ſont ce qu'il y a de plus favorable. Il eſt bon d'avoir à portée du bois pour conſtruire les échafauds & les cabanes, & de l'eau douce pour renouveller celle qu'on a embarquée; enfin il faut que l'établiſſement dont nous parlons, ſoit à portée des bancs & des golfes poiſſonneux; car c'eſt un grand inconvénient quand il faut que les chaloupes pêcheuſes s'éloignent beaucoup des endroits où l'on prépare la morue, non-ſeulement à cauſe de l'expédition du travail, mais encore parce qu'il eſt important que le poiſſon ſoit tranché & mis en premier ſel auſſi-tôt qu'il ſort de la mer.

753. QUAND donc le bâtiment eſt rendu à la côte & au lieu où le capitaine ſe propoſe d'établir ſa pêche, on le place dans une anſe ou une baie, le plus à l'abri qu'il eſt poſſible; on le déſarme entiérement, ne lui laiſſant que ſon grand mât & ſon beaupré, & on le tient affourché par quatre amarres, pour qu'il reſte en ſûreté pendant toute la pêche.

754. LORSQU'ON peut le placer, comme cela arrive ordinairement, à

portée de l'endroit où l'on s'établit, on laiſſe dedans les vivres, le ſel & une partie des uſtenſiles ; en ce cas il ſert de magaſin. Le vaiſſeau étant dégréé & bien amarré, on travaille à faire l'établiſſement à terre. Il conſiſte à former l'échafaud, des cabaneaux, & à ſe pourvoir de chaloupes pour la pêche, d'un lavoir, d'un charnier pour les foies; tout cela forme de grands établiſſemens & occaſionne des travaux conſidérables.

De la groſſeur des morues dans différens parages.

755. NOUS avons déjà dit que les morues du grand banc ſont les plus groſſes; celles du banc des Orphelins ſont au moins auſſi groſſes ; celles du Férol, du port à Choix, le ſont moins, quoiqu'elles le ſoient plus que celles de l'autre côté de l'iſle. Mais pour la morue ſeche, on ne deſire pas d'auſſi groſſes morues que pour la verte ; ſouvent même quand, en faiſant la pêche pour la morue ſeche, on en prend de très-grandes, on les prépare en morue verte, parce que dans la Méditerranée, où l'on fait la plus grande conſommation de la morue ſeche, on préfere les petites aux groſſes. Néanmoins on verra dans la ſuite qu'on peut trouver un débouché avantageux des grandes morues ſeches.

756. LES pêcheurs prétendent que dans les mêmes parages les morues ne ſont pas tous les ans de même grandeur ; peut-être parce que, pour quelque cauſe que nous ne connaiſſons pas, les morues ſont quelquefois engagées à ſe tenir dans les grands fonds.

757. ON veut auſſi que les morues maigriſſent quand elles ont reſté longtems à une côte, ſur-tout près de l'embouchure des grandes rivieres.

Des chaloupes pêcheuſes.

758. NOUS avons déjà dit que le navire qui doit rapporter la morue ſeche ne fait point la pêche; que ce ſont des chaloupes qui ſont chargées de ce ſoin, & elles rapportent leur pêche à terre, où on leur donne les préparations dont nous parlerons dans la ſuite. Il ſuit de là que c'eſt un grand avantage pour cette pêche, que les chaloupes puiſſent établir leur pêche ſur des bancs, ou dans des anſes abondantes en poiſſon, & à portée du lieu où l'on prépare la morue, afin qu'elles reçoivent les préparations étant encore fraîches; au lieu que quand les poſtes de pêche ſont éloignés, une partie du poiſſon eſt quelquefois altérée en arrivant à terre : d'ailleurs quand les poſtes de pêche ſont proches de la côte, les chaloupes ont la facilité de faire pluſieurs voyages, lorſque la pêche eſt favorable, pour remettre leur poiſſon aux habilleurs, & retourner faire leur métier. On voit donc qu'il faut des chaloupes pour faire cette pêche. Nous allons nous en occuper.

759. ELLES ſont du port de quatre à cinq tonneaux : nous avons dit qu'on en embarquait de démontées & en paquets dans la cale ; aſſez ſouvent on en trouve de celles qu'on y a laiſſées l'année précédente. On trouve auſſi quelquefois à en louer pour la campagne.

760. ON diviſe ordinairement chaque chaloupe en ſix places. Trois ſont occupées par les pêcheurs, & les trois autres ſervent pour mettre le poiſſon à meſure qu'on l'amene de la mer à bord. On compte qu'il faut une chaloupe pour vingt tonneaux ; ainſi un navire de quatre-vingt tonneaux en a quatre, & celui de quatre cents tonneaux en a vingt.

761. NOUS obſerverons néanmoins qu'il faut augmenter le nombre des chaloupes quand on eſt obligé d'aller pêcher loin, & encore quand il y a peu de poiſſon. Si donc on juge, par ce qui eſt arrivé les années précédentes, qu'il y aura abondance de morue près de l'établiſſement, on peut diminuer le nombre des chaloupes ; ſi c'eſt le contraire, il faut l'augmenter, ſe fondant toujours ſur des probabilités.

762. AUSSI-TÔT que le vaiſſeau eſt amarré & déſarmé, les charpentiers s'occupent de remonter les chaloupes qu'on a apportées en paquet, à radouber celles qu'on trouve ſur le lieu, ou qu'on loue ; & auſſi-tôt qu'elles ſont à l'eau, on leur met leurs agrès, qui conſiſtent en une voile quarrée & une latine, trois avirons, deux lignes garnies d'un haim pour chaque matelot ; chacun prend ordinairement une ligne à maquereau. On met ſur chaque chaloupe un compas, pour que les pêcheurs puiſſent trouver leur route en cas de brume ou de mauvais tems. Des trois matelots qui ſont dans chaque chaloupe, un ſe met au gouvernail, un autre eſt chargé de l'arrimage, & le troiſieme de l'emboſſer quand elle a mouillé ſon grappin, ou quand elle a abordé à l'échafaud.

763. ENFIN, comme les pêcheurs ne reviennent à l'échafaud que le ſoir ou le lendemain, ils prennent un bidon rempli d'eau ou de petite biere ou de cidre, & un corbillon rempli de biſcuit, avec les appâts dont ils jugent avoir beſoin. Les pêcheurs étant ainſi pourvus de tout ce qui leur eſt néceſſaire, partent pour s'établir ſur les fonds où ils doivent pêcher, & y mouillent un grappin. Cependant le maître de grave envoie des chaloupes pour reconnaître leur poſition, dans la vue de leur fournir des appâts & des vivres quand ils en ont beſoin ; car quand la pêche eſt bonne, ils ne reviennent à terre que le moins qu'ils peuvent : & afin de ne pas prendre le change, les canotiers conviennent d'un ſignal pour ſe reconnaître ; car il faut eſſayer que les pêcheurs ne ſoient pas réduits à amorcer avec des entrailles de morue. Pendant que les charpentiers ſont occupés à monter & radouber les chaloupes, les matelots vont chercher le bois dont ils ont beſoin pour faire l'échafaud, les vigneaux & les cabaneaux ; une partie s'a-

mene à la remorque par les chaloupes. Auſſi-tôt qu'il y a quelques chaloupes en état de tenir la mer, & pendant qu'on conſtruit l'échafaud, le capitaine en dépêche quelques-uns pour connaître ſi les morues ont donné à quelques endroits.

De l'échafaud.

764. L'Échafaud A, C, *pl. VI*, *fig.* 1, eſt une eſpece de théatre dont on proportionne la longueur & la largeur à la grandeur du bâtiment qu'on a armé pour faire la pêche. Ceux qu'on fait pour les plus grands vaiſſeaux, ont vingt-cinq à trente pieds de largeur ſur cent de longueur; il y en a qui n'ont que vingt pieds de largeur ſur quatre-vingt pieds de longueur; en un mot, on les proportionne à la force des équipages. Cependant quelques capitaines qui commandent de grands bâtimens, préferent de faire pluſieurs petits échafauds au lieu d'un grand.

765. Un bout A doit être aſſez avant à la mer, pour que de mer baſſe les chaloupes pêcheuſes puiſſent l'acoſter étant chargées de poiſſon. Pour cela il eſt bon de ſavoir que la différence de la haute à la baſſe mer eſt dans ces parages d'environ trois ou quatre pieds. L'échafaud ci-deſſus eſt repréſenté de haute mer, & l'échafaud *pl. V*, *fig.* 1, eſt repréſenté de baſſe mer.

766. L'autre bout C de l'échafaud, *pl. VI*, *fig.* 2, doit être aſſez avant à terre, pour qu'il ſoit à ſec lorſque la mer eſt haute, afin que ceux qui travaillent à la préparation du poiſſon, & qui ſont continuellement obligés de paſſer l'échafaud à terre pour étendre le poiſſon ſur les graves, ne ſoient pas obligés d'entrer dans l'eau. Et comme ordinairement le terrein va en montant à meſure qu'on s'éloigne de la mer, il en réſulte qu'en tenant le bout A du côté de la mer ſuffiſamment élevé, la ſurface de l'échafaud étant de niveau, ſe trouve à l'autre bout C, de plein-pied avec le reſte du terrein, ce qui eſt très-commode pour ceux qui travaillent à la préparation du poiſſon.

767. Suivant la forme du terrein & l'idée des charpentiers, on conſtruit différemment les échafauds, comme on peut le voir en comparant leurs deux deſſins ici repréſentés.

768. On fait ces échafauds avec de jeunes ſapins fort droits, qu'on met ſi près à près, qu'il ſerait difficile de paſſer ſous l'échafaud. Les pilotis montans ſont gros comme la cuiſſe; ceux qui ſervent d'arcboutans, de liens & de *traverſines* le ſont moins; on enfonce les pilotis montans plus ou moins dans le terrein ſuivant ſa ſolidité, de ſorte que quand on ſe trouve ſur un terrein de rocaille, ils y entrent fort peu; & en ce cas, on apporte plus d'attention à les joindre par les *longrines* les traverſines, les guettes, les liens; & toutes ces pieces ſont principalement aſſemblées

avec de forts clous, dont on apporte, comme nous l'avons dit, une bonne proviſion, entre leſquels il y en a qui ont juſqu'à un pied de longueur; & il en faut une grande quantité pour rendre cette bâtiſe aſsez forte pour réſiſter à l'impétuoſité de la mer, même dans le cas de tempête, où les efforts ſont quelquefois ſi violens qu'on eſt obligé, pour rendre l'échafaud plus ſolide, de le charger avec quantité de barrils qu'on emplit de ſable ou de galet.

769. ON fait le bout A, de baſse mer, & l'on conçoit que, ſuivant bien des circonſtances, il faut que les pilotis en ſoient plus ou moins longs. Cependant on les affermit par des guettes ou arcboutans *b*, *b*, *b*, *fig.* 2, qui ſont joints à la tête des pilotis montans par de forts clous. On ne peut pas mettre de ces arcboutans au bout A, qui eſt à la mer, parce qu'ils empêcheraient les chaloupes d'acoſter; ainſi on multiplie les pilotis & les traverſines *c*, *c*, *fig.* 2, afin de ſe procurer une ſolidité ſuffiſante.

770. POUR former le plancher de l'échafaud, on lie la tête des pilotis par des longrines & des traverſines, & au lieu de planches, on met ordinairement deſſus de jeunes ſapins qu'on choiſit bien droits pour qu'ils ſe touchent ſans laiſſer de vuide entr'eux. Cet établiſſement conſomme beaucoup de bois; mais communément on ne manque pas de ſapins dans ces parages: cependant il faut quelquefois les aller chercher aſsez loin, ce qui fatigue l'équipage & retarde la conſtruction de l'échafaud, qui au lieu d'être prêt au bout de quinze jours, ne l'eſt quelquefois pas après un mois de travail.

771. QUAND les chaloupes rapportent des morues avant que l'échafaud ſoit fini, on détache quelqu'un pour les trancher & les mettre en premier ſel, ſauf à achever leur préparation quand l'échafaud ſera fini.

772. LORSQUE l'échafaud eſt formé comme nous venons de l'expliquer, on établit deſſus la cabane C, D, *pl. VI*, *fig.* 2; c'eſt une eſpece de halle faite avec une charpente légere aſſemblée avec des clous. Pour qu'on puiſſe y être à couvert des injures de l'air, & travailler la nuit à la lampe, on forme avec des rames vertes un clayonnage, & l'on couvre la cabane, tantôt avec des herbes ſeches qu'on trouve à portée, ou des écorces d'arbre, ou le plus ſouvent avec les voiles du navire; c'eſt ſous cette halle que ſont les étals ou établis pour trancher la morue, & l'endroit où l'on met la morue en premier ſel, comme nous l'expliquerons dans la ſuite. Pour ſe garantir du vent, il y a, outre le toit, un plancher, ce qui forme une eſpece de grenier dans lequel couche une partie de l'équipage; ſavoir, les décolleurs, habilleurs, ſaleurs, mouſſes; en un mot,

ceux qui travaillent à l'échafaud & qu'on nomme *chafaudiers.* Ordinairement leurs lits ſont des cadres tranche-filés de bitord.

773. NOUS avons déjà fait remarquer que l'échafaud de la *planche VI, fig.* 1, eſt repréſenté la mer étant haute, & il y a du côté de la mer comme un avant-bec A, B, *fig.* 1, le long duquel les chaloupes pêcheuſes peuvent aborder pour décharger commodément leur poiſſon, & c'eſt ſur cet avant-bec qu'on met quelques petites pieces de canon, ou des pierriers, pour en impoſer aux pirates, & à des partis de ſauvages qui ſeraient tentés de prendre le poiſſon qui eſt préparé. A la *pl. VI, fig.* 2, on ſuppoſe la marée baſſe; c'eſt pourquoi l'échafaud eſt beaucoup élevé au-deſſus des chaloupes qui viennent chargées de poiſſon, & on ſe ſert de piquoirs pour le mettre au bout de l'échafaud à l'endroit qu'on nomme *la poiſſonnerie;* cet endroit a depuis le bord de l'échafaud juſqu'aux tables des trancheurs, huit à dix pieds au moins. A certains échafauds on pouſſe les morues par-deſſous la clôture de la cabane, ſous laquelle on laiſſe un eſpace vuide: le garçon de bord B, *fig.* 1, eſt occupé à ce travail. On fait enſorte que cette partie ſoit de quatre pieds plus haute que la plus haute mer; & comme les marées dans ces parages montent de trois à quatre pieds, la poiſſonnerie eſt de ſept à huit pieds plus élevée que la mer lorſqu'elle eſt baiſe. A la *fig.* 2 on voit l'échafaud dans toute ſa longueur. Quelques habitans ſont dans des havres & baies propres à la pêche, des échafauds qu'ils louent aux pêcheurs, qui alors peuvent commencer leur pêche en arrivant & faire plus promptement leur cargaiſon; mais on trouve aſſez ſouvent des échafauds de l'année précédente, & on a plus tôt fait de les réparer que d'en conſtruire de neufs.

774. ON conçoit qu'il faut meubler la cabane de l'échafaud, de tables, de barriques, de ſaunieres, &c. comme nous le dirons dans la ſuite.

Des cabaneaux.

775. LES cabaneaux *g*, *pl. VI*, *fig.* 1, ſont effectivement des cabanes qu'on fait avec des perches & des planches, ſur leſquelles on forme un toit qu'on couvre avec une voile ou des écorces d'arbres, & par-deſſus des gazons. On en fait ordinairement un pour la cuiſine, un pour le magaſin des vivres, pluſieurs pour loger les officiers, & un autre grand pour coucher les matelots pêcheurs: il y a pluſieurs cabanes pour les officiers, & le capitaine en a toujours une particuliere. Au reſte, la forme de ces cabanes varie ſuivant le goût des charpentiers ou celui du capitaine; mais il faut les placer hors l'étendue de la grave. Quand on en trouve des années précédentes, on les répare & on en profite; il en eſt de même de tous les autres

autres uſtenſiles. Dans les poſtes où l'on craint la rapine des ſauvages, une partie des matelots couche à bord du bâtiment, où l'on fait le quart aſſez ſouvent.

Des vigneaux.

776. Quand on a à portée de l'échafaud une plage couverte de galet ou de cailloux, on en profite pour faire ſécher la morue, ſi elle n'eſt point ſujette à être inondée; mais ſi le fond était de ſable fin ou de vaſe, ou s'il y reſtait de l'eau, la pente étant trop peu conſidérable, il faudrait faire des *vigneaux*. On appelle ainſi des banquettes de quatre pieds de largeur, de quarante à cinquante toiſes de longueur, & qui ſont élevées d'un pied ou deux au-deſſus du terrein; on les compare apparemment aux élévations qui ſe voient dans les vignes entre les ſillons; on les fait, ou en formant des banquettes avec des cailloux, comme ſi l'on conſtruiſait un mur à pierres ſeches, ainſi qu'on le voit en F, *pl. VI*, *fig.* 2, ou bien ce ſont des rames ou de grandes claies larges de quatre pieds, dont on forme une longueur de deux à trois cents pieds, en les ſoutenant à environ deux pieds de terre par des pieux ou des piquets fourchus & des traverſes. On laiſſe entre les files de claies un eſpace d'environ cinq pieds pour le paſſage de ceux qui étendent les morues; on ſe ſert de l'une ou de l'autre ſorte de vigneaux, ſuivant la commodité qu'on a pour avoir des matériaux. Lorſqu'on a du bois, on s'en ſert; quand la pierre eſt plus abondante que le bois, on en fait uſage; quand la grave eſt couverte de galet, on ſe diſpenſe de faire des vigneaux pour étendre la morue, comme on le voit en H, *fig.* 2, c'eſt même le cas le plus avantageux. Lorſque le galet manque à quelques endroits, on y en tranſporte à la civiere; mais on préfere le galet foncier à celui qu'on tranſporte ainſi: ce travail eſt d'ailleurs pénible, & pour éviter cette fatigue, on fait quelquefois ce qu'on nomme des *ramées* ou des *rames*; ce ſont des couches de branches vertes, ordinairement de bouleau, auxquelles on donne quatre ou cinq pouces d'épaiſſeur; mais les vigneaux & la grave ſont préférables: il faut qu'elle ſoit ſeche, car les exhalaiſons du ſol jauniſſent la morue. Dans les parages où les chaleurs ſe font ſentir, on commence par étendre les morues ſur les vigneaux, & enſuite on les tranſporte ſur la grave qui réfléchit toujours plus la chaleur que les vigneaux.

777. Assurément ces établiſſemens ſont bien conſidérables; mais il arrive ſouvent qu'on en trouve de l'année précédente qu'il ne faut que réparer: les pêcheurs s'en mettent en poſſeſſion, & en ſont quittes pour donner dans certains cas des dédommagemens à ceux qui les avaient conſtruits: il y a ſur cela des regles de police, auxquelles on ſe conforme.

Départ des chaloupes pour la pêche.

778. QUAND les chaloupes ſont montées par les charpentiers & calfats, puis appareillées par les matelots, l'échafaud, les vigneaux & les cabaneaux étant conſtruits, comme nous l'avons dit, chaque chaloupe va à la pêche, ou, comme diſent les pêcheurs, à la *fonde*, étant armées chacune de trois hommes, ſavoir, le maître de la chaloupe, l'avant, & ſouvent un novice qui n'étant pas auſſi expérimenté que les autres, apprend ſon métier; quand il a de l'intelligence & de la bonne volonté, il peut au bout de quinze jours faire aſſez bien ſon office. Nous avons déjà dit que les chaloupes qui ſont montées par trois hommes, ſont partagées en trois places; trois ſont occupées par les pêcheurs, & les trois autres ſont deſtinées à recevoir le poiſſon que l'on prend.

779. CHAQUE pêcheur a deux lignes, pour en jeter une à bas-bord, & l'autre à ſtribord; ces lignes ont 45 à 50 braſſes de longueur: elles ſont, comme pour la pêche de la morue verte, chargées de 3 à 4 livres de plomb; il y a 3 ou 4 braſſes de l'haim au plomb, qui eſt au bout de la principale ligne; on attache donc communément au plomb, ou quelques braſſes au-deſſus, une ligne plus fine, qui porte l'haim, & aſſez ſouvent deux, qu'on amorce autant qu'on le peut de poiſſon frais, maquereau, hareng, capelan, ou autre dont on peut ſe fournir.

780. IL n'eſt pas rare que chaque ligne amene deux morues; car il y a des circonſtances ſi favorables à la pêche, qu'on peut charger la chaloupe deux fois en un jour ſans s'écarter de la côte plus loin que d'une portée de canon; mais d'autres fois on fait une pêche aſſez ſtérile, quoiqu'on s'écarte de trois ou quatre lieues au large.

781. DANS les circonſtances où la pêche eſt très-avantageuſe, chaque chaloupe peut rendre 300 & juſqu'à 500 quintaux de poiſſon par mois; mais ces cas ſont rares: dans ces circonſtances heureuſes, chaque pêcheur n'a point de tems à perdre pour amorcer & retirer ſes deux lignes, à plus forte raiſon quand il y en a trois, comme le font quelques pêcheurs. Quelques-uns emploient des haims à double croc: pour cela ils adoſſent deux haims qu'ils lient enſemble; mais il s'en faut beaucoup que cette méthode ſoit généralement adoptée.

782. CHAQUE pêcheur affecte une heure pour la pêche, qu'il croit préférable aux autres; mais aſſez communément les chaloupes partent à trois heures du matin, & reviennent à l'échafaud ſur les trois à quatre heures après midi. Quand le vent eſt favorable, ils appareillent leur voile; mais ſouvent ils ſont obligés d'aller & de revenir à la rame.

783. NOUS avons dit, en parlant de la pêche ſur le grand banc, que la

morue y était attirée par des bancs de harengs & de capelans, & que quand ces petits poiſſons s'approchaient des côtes pour jeter leur frai, les morues les y ſuivaient; ainſi, ſuivant la route que tiennent les petits poiſſons, les morues ſe portent plus abondamment d'un côté ou d'un autre. Les chaloupes pêcheuſes doivent donc dans le commencement ſe diſtribuer de différents côtés pour eſſayer de rencontrer un banc de poiſſon, & un poſte où il y ait beaucoup de morues. On perd quelquefois beaucoup de tems à cette recherche; mais quand on l'a trouvé, on en avertit, & toutes les chaloupes pêcheuſes ſe réuniſſent pour profiter de la découverte de leur camarade; aſſez ſouvent même quelques chaloupes ſe détachent beaucoup des autres, pour eſſayer de découvrir les poſtes les plus avantageux.

Des différens appâts avec leſquels on amorce les haims pour cette pêche.

784. LE ſuccès de la pêche dépend beaucoup de la bonté des appâts dont on amorce les haims. Il eſt donc eſſentiel de s'en procurer de meilleurs: mais on n'eſt pas toujours maître de choiſir; car ceux dont on fait le plus de cas, abandonnent la côte dans certaines ſaiſons, & l'on eſt réduit à ſe contenter des médiocres. Pour comble de malheur, les morues ſuivent les poiſſons qui fourniſſent les meilleurs appâts, & abandonnent le lieu de la pêche.

785. CEUX qui méritent la préférence, ſont le maquereau, le hareng, la ſardine & le capelan, le lancornet, quelques coquillages, & le gaſpareau, qui eſt une eſpece de petit hareng, ou une ſorte de ſardine, dont les morues ſont friandes. Le capelan eſt celui dont on ſe ſert le plus ordinairement: c'eſt un poiſſon fort brillant, & qui eſt de la groſſeur d'un éperlan.

786. POUR avoir ſuffiſamment d'appâts, & être en état d'en fournir les chaloupes pêcheuſes, pendant qu'on acheve de conſtruire l'échafaud, le maître de la grave, qui eſt particuliérement chargé de fournir d'appâts les pêcheurs, envoie la plus grande partie des chaloupes à la pêche des appâts, qu'ils mettent en demi-ſel & en ſaumure, pour y avoir recours dans le beſoin. Mais comme les poiſſons frais ſont préférables, il deſtine pendant tout le tems de la pêche une couple de chaloupes, armées de quatre ou ſix hommes, pour aller ſoir & matin pêcher à la ſaine, de ces petits poiſſons, dont il fait diſtribuer quelques mannes aux chaloupes qui partent pour la pêche de la morue, & on fait une pareille diſtribution à midi. Comme le capelan eſt le poiſſon le plus abondant, on a coutume d'appeller ces chaloupes *capelanieres;* les Normands les nomment *boiteuſes*, parce qu'ils appellent *boîtes* les appâts. Ces chaloupes capelanieres ou boi-

teuſes, vont ſouvent chercher les pêcheurs pour leur remettre des appâts; & en ce cas elles prennent le poiſſon qui eſt pris, pour le porter à l'échafaud : alors on les nomme *ferreuſes*. Quand elles ne trouvent point à ſe charger de poiſſon, elles reſtent avec les pêcheurs, & font elles-mêmes la pêche. C'eſt dans les mois de juin & de juillet, qu'on voit le plus de capelans; quand la ſaiſon eſt paſſée, on eſſaie de ſe pourvoir de harengs ou de maquereaux; & quand il faut les aller chercher loin, on les ſaupoudre d'un peu de ſel, car les morues n'aiment pas le poiſſon corrompu. Il eſt bon, avant d'amorcer, de deſſaler ceux qui l'ont été; cependant elles préferent le frais à celui qui a été ſalé.

787. AU défaut de ces bons appâts, on ſe ſert d'une eſpece de petit cornet *loligo-minor*, qui eſt du genre des ſeches. On les pêche au feu; ainſi par une nuit obſcure on diſtribue quelques hommes le long de la côte, qui font des feux à trois ou quatre braſſes du bord de l'eau. Les cornets, attirés par cette clarté, ſortent à terre ſur le rivage, & le lendemain on les y ramaſſe à la pointe du jour. Communément un cornet ſert à amorcer un haim; mais quand ils ſont rares, on les coupe en deux.

788. SI en retirant l'haim, on trouve l'appât en bon état, on s'en ſert une ſeconde fois; mais aſſez ſouvent on retire l'haim ſans amorce ni poiſſon. Des petites morues mangent l'appât ſans avaler l'haim.

789. CHAQUE chaloupe qui va à la pêche du capelan, du hareng, du maquereau, porte des ſaines de 50 à 60 braſſes de longueur.

790. COMME ce poiſſon eſt important pour la pêche de la morue, on trouvera à la fin de ce chapitre la forme du capelan, ſa deſcription & la façon de le pêcher. Il y a des parages où l'on trouve beaucoup de hareng, à d'autres c'eſt du maquereau, ailleurs du capelan, &c.

791. ON pêche le capelan à peu près comme les ſardines. Lorſque ce poiſſon range la côte, on tire ſouvent la ſaine à terre B, *pl. VII, fig.* 1. Quand ils ſe retirent dans les anſes ſablonneuſes, les pêcheurs vont les chercher juſqu'à ſept braſſes de profondeur; ils les enveloppent avec leurs ſaines, & les halent à terre, B.

792. IL arrive quelquefois, mais rarement, que les bancs de capelans ſe tiennent entre deux eaux, à une petite profondeur; alors on les peut prendre en pleine eau avec la ſaine A, *fig.* 3, ce qu'on nomme *droſſer;* mais cela n'eſt pas commun. Souvent les pêcheurs capelaniers paſſent la nuit dans leurs bateaux; & les pêcheurs de pluſieurs vaiſſeaux qui ne ſont point en ſociété, ſe réuniſſent pour tirer de concert leurs ſaines, qui ont 40 ou 45 braſſes de longueur, & dont les mailles ſont fort petites.

793. IL arrive quelquefois que les morues, ſur-tout les jeunes, en pourſuivant les capelans, s'élevent aſſez près de la ſurface de l'eau; ne pourrait-on

pas profiter de ces circonſtances pour prendre avec la ſaine pêle-mêle les capelans & les morues? On ſécherait les morues, & les capelans fourniraient des appâts.

794. A l'égard des harengs & des maquereaux, on les pêche à peu de choſe près comme dans le canal. On eſſaie de les envelopper avec le filet qui flotte entre deux eaux; & pour les engager à donner dedans, on jette des pierres juſqu'à ce qu'on ait formé une enceinte avec le filet.

795. COMME le capelan ſe corrompt fort vite, on en conſerve quelquefois dans l'eau, étant enveloppés dans le filet, & on va les y prendre quand on en a beſoin.

796. QUAND les capelans ſont petits, on en met deux pour amorcer un haim; mais communément un eſt ſuffiſant. Si l'on en emploie deux, on garnit le crochet de l'haim avec un, on braque l'autre à la pointe par les yeux. Comme les harengs ſont plus gros, un ſert quelquefois pour amorcer deux ou trois haims, & les gros maquereaux dix à douze.

797. NOUS avons dit que le capelan paraiſſait abondamment dans les mois de juin & juillet. Le hareng le précede, & on en pêche en mai; le maquereau au commencement de juillet; & les uns ou les autres ſéjournent dans ces parages juſqu'à la Saint-Michel. Lorſqu'on manque d'appâts, s'il y a des rivieres à portée, les pêcheurs s'y rendent pour eſſayer de prendre des anguilles, ou dans les lacs, des grenouilles, cet appât étant aſſez bon.

798. ON prend encore les poiſſons que nous venons de nommer, avec des manets, qu'on tend le ſoir à l'embouchure des anſes, & qu'on releve le matin quelquefois ſi chargés de poiſſon, qu'on a peine à les embarquer. On en tend auſſi à la dérive, ou par fond, quand ils ne terriſſent pas.

799. QUELQUEFOIS auſſi on darde des plies & d'autres poiſſons autour de l'échafaud, où ils ſont attirés pour manger les iſſues de morue. D'autres fois, par des nuits obſcures, on attire le poiſſon avec des flambeaux d'écorce de bouleau.

800. ON drague auſſi pour avoir des coquillages; car l'article des appâts eſt ſi important, qu'on doit tout mettre en œuvre pour s'en procurer, employant ici un moyen, là un autre.

801. QUAND on eſt rendu au lieu de la pêche avant l'arrivée des poiſſons que nous venons d'indiquer, les pêcheurs tendent des filets ſur les islets, qu'ils nomment *isles à bois*; & ils y prennent une grande quantité d'oiſeaux, particuliérement celui que les pêcheurs nomment *marmelette* ou *cornillot*, *colombus marinus*. Ils ſont de la groſſeur d'un pigeon; leur bec eſt crochu comme celui des perroquets. Ils en mangent une partie, & ſe ſervent du reſte pour amorcer leurs haims. Ces oiſeaux ſont de gros œufs blancs.

802. AU reſte, pour ce qui regarde les appâts, on peut conſulter ce que nous en avons dit à la premiere ſection de la premiere partie, & dans celle-ci à l'occaſion de la morue verte ; avec cette différence, que, comme ceux qui pèchent la morue pour le ſec, n'ouvrent pas leur morue à la mer, ils ne peuvent pas profiter de leurs entrailles, ni de ce qui ſe trouve dans leur eſtomac, comme ceux qui pèchent pour la morue verte. Cependant, dans les beſoins preſſans, les pêcheurs des chaloupes ouvrent les morues qu'ils prennent, pour ſe procurer des appâts.

Des tems favorables pour faire une bonne pêche.

803. POUR la pêche de la morue, ainſi que pour toutes les pêches aux haims, il eſt avantageux d'avoir une pluie fine, un tems couvert avec une petite moture par un vent de ſud-oueſt ou ſud-ſud-oueſt. Les morues ne mordent pas volontiers lorſque le ciel eſt pur ; l'air chargé de brumes eſt plus favorable pour la pêche.

804. PAR les vents violens les chaloupes n'oſent pas ſortir ; quand elles en courent les riſques, les pêcheurs ne peuvent faire leur métier ; & ſi le vent devient plus forcé, ils courent riſque de ſe perdre.

805. LE plus fort de la pêche eſt ordinairement à la fin de juin & au commencement de juillet ; ſouvent même, quand la pêche eſt heureuſe, la cargaiſon eſt finie en juillet ou au commencement d'août. Ceux qui doivent paſſer dans la Méditerranée, eſſaient de partir à tems, d'embouquer le détroit vers le commencement d'octobre, pour profiter des tems favorables à la vente.

806. MALHEUREUSEMENT les tems qui ſont propres pour la pêche, ſont contraires à la préparation du poiſſon qu'on veut mettre au ſec. Pour la pêche, il faut de petites pluies & des brouillards ; pour la préparation du poiſſon, il faut du beau tems & un vent ſec. Les pluies qui durent quelquefois ſept à huit jours, font tourner le poiſſon & éclorre les inſectes, qui pondent des œufs, d'où il ſort des vers qui endommagent les morues en patte ; alors la conſervation du poiſſon exige beaucoup d'attention de la part du maître de grave. Nous en parlerons dans un inſtant.

Maniere de pêcher les morues.

807. LES chaloupes pêcheuſes partent, comme nous l'avons dit, le matin, étant munies d'une bouſſole, de pluſieurs haims, d'appâts, ordinairement d'un peu d'eau-de-vie, & de vivres pour vingt-quatre heures. Quand elles ſont rendues au poſte qu'elles ont choiſi, elles mouillent leur grappin,

qui a un cordage d'environ deux pouces de groſſeur, & qui eſt au moins de 50 à 60 braſſes de longueur.

808. CHAQUE pêcheur ayant amorcé ſes haims avec les meilleurs appâts qu'il peut ſe procurer, ſe tient debout, ayant deux lignes: il en tient une de chaque main, une qu'il a jetée à bas-bord, & l'autre à ſtribord; il les agite & leur donne continuellement des ſecouſſes.

809. QUAND le pêcheur ſent du poiſſon à l'une de ſes lignes, il arrête l'autre à un toulet par une demi-clef, pendant qu'il releve l'autre, qu'il en retire le poiſſon, & qu'il répare l'appât. Tant qu'il pêche dans un bon fond, il n'a que le tems de faire cette même manœuvre alternativement à ſes deux lignes.

810. QUELQUEFOIS, quand la pêche eſt abondante, des capitaines, pour profiter de cette heureuſe circonſtance, ont des chaloupes qui ne pêchent point, & qui ſont uniquement chargées d'aller ramaſſer le poiſſon que les chaloupes pêcheuſes ont pris, & de le porter à l'échafaud. On nomme *ferreuſes*, celles qui ſont chargées de ce ſoin. Ces chaloupes remettent auſſi des appâts aux pêcheurs qui en ont beſoin. On ſe trouve rarement dans le cas de faire cette manœvre.

811. CEPENDANT les chaloupes pêcheuſes reviennent tous le ſoirs à l'échafaud; & lorſque c'eſt dans un lieu où la mer eſt agitée, ils s'amarrent ſur un cable *a b*, *pl. VI*, *fig.* 1, qu'on a élongé de l'échafaud A à la mer, où il eſt retenu par une ancre de navire. Il y a ſur le cable, de ſept en ſept braſſes, une boſſe à laquelle le bateau pêcheur frappe ſon amarre & y reſte tout armé. Cependant, dans les parages où l'on a à craindre la rapine des ſauvages, comme au petit Nord, les pêcheurs retournent à bord de leur navire, auquel ils amarrent leur bateau avec des chaînes, & retirent dans le navire tous leurs agrêts & leurs lignes, dans la crainte que les ſauvages ne viennent les enlever: ce qui n'empêche point encore que ceux-ci ne leur en prennent quelquefois, ſoit que les matelots qui ſont de quart ſe ſoient endormis, ou que les ſauvages aient fait leur coup ſi adroitement, qu'on ne s'en apperçoive pas.

812. J'INTERROMPS ce que j'ai à dire de la préparation du poiſſon, pour expliquer ce qu'on entend par *la pêche au dégrat*. On diſtingue *le grand* & *le petit dégrat*, comme nous allons l'expliquer dans les deux paragraphes ſuivans.

De la pêche au petit dégrat.

813. LORSQUE les chaloupes qui ont tenté la pêche juſqu'à quatre ou cinq lieues aux environs de l'échafaud, ne prennent que peu ou point de

poiſſon, la patience des pêcheurs étant épuiſée, ils retournent à l'échafaud, & propoſent au capitaine d'aller tenter fortune ailleurs; c'eſt ce que les pêcheurs appellent aller au *dégrat*. Sur leur demande, le capitaine tient conſeil avec tout ſon équipage, pour décider à quel lieu il convient d'établir le dégrat. La réſolution étant priſe, la plus grande partie des chaloupes, conformément à ce qui a été arrêté dans le conſeil, ſont deſtinées à aller au dégrat; les autres continuent leur pêche.

814. Ordinairement, avant de ſe déterminer à envoyer une partie des chaloupes au dégrat, le capitaine envoie viſiter les différens poſtes: pour cela les chaloupes arment en commun une grande chaloupe avec des armes, s'ils jugent en avoir beſoin; & quelquefois tous les vaiſſeaux qui ſe trouvent dans cette baie, concourent à cette expédition, en fourniſſant chacun un homme de leur équipage. La chaloupe étant armée, elle parcourt les différens poſtes, pour s'informer, des pêcheurs qui s'y trouvent, du ſuccès de leur pêche. La chaloupe ayant pris les informations, retourne à l'échafaud; & ſur le compte que l'équipage rend, le capitaine prend ſon parti, ou pour reſter à ſon poſte, ou pour envoyer à celui que la chaloupe lui indique.

815. Les pêcheurs qui vont au dégrat, emportent leurs attirails de pêche, les lignes, les plombs, les haims, des appâts, des vivres qui conſiſtent en biſcuit, vin ou cidre, un peu d'eau-de-vie, & du ſel pour la préparation de la morue, avec un petit pot pour faire cuire du poiſſon.

816. Le pilote, qui eſt en même tems le ſecond capitaine du navire, eſt ordinairement chargé de cette expédition; à ſon défaut on prend le meilleur maître de grave; quelquefois le capitaine s'embarque lui-même.

817. Le détachement étant arrivé au lieu déterminé, ils établiſſent à terre un petit échafaud, s'il y a aſſez de grave pour ſécher la morue; ſinon, ils laiſſent la morue qu'ils ont priſe, deux ou trois fois vingt-quatre heures dans le premier ſel, & l'envoient en cet état au grand échafaud, où on lui donne les autres préparations, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

818. Si les chaloupes qui n'ont point été au dégrat, trouvent beaucoup de morue au premier poſte, comme cela arrive quelquefois, on dépêche une chaloupe à ceux qui ſont au dégrat, pour les en avertir, afin qu'ils reprennent leur premier poſte.

819. Quand les pêcheurs qui vont au dégrat, ne craignent ni les pirates ni les ſauvages, ils n'embarquent point d'armes; mais quand ils craignent d'être inſultés, chacun prend ſon fuſil, & on met ſur chaque chaloupe une couple de pionniers.

820. Les chaloupes qui vont au dégrat, s'y prêtent ſecours mutuellement,

ment, quand même elles ſeraient de différens navires. Au reſte cette corvée eſt très-fatigante & peu profitable pour l'armateur; car il y a bien du tems à perdre, quand il faut aller chercher le poiſſon à 20 ou 25 lieues.

De la pêche avec des gouelettes, qu'on peut appeller le grand dégrat.

821. IL y en a qui, au lieu d'employer des chaloupes pour aller pêcher des morues loin de l'échafaud, ſe ſervent de gouelettes de différentes grandeurs, depuis 20 juſqu'à 80 tonneaux; les plus petites ſont les plus commodes pour la pêche. Ces bâtimens portent un grand mât, un mât de miſaine avec un beaupré, ou un bout-dehors, point de huniers; leur voilure conſiſte en une grande voile, celle de miſaine qu'ils nomment *latine*, un grand & un petit foc, & un autre pour courir au large, & au plus près dans les beaux tems. Lorſqu'ils reviennent en France, ils parent une ſixieme voile, qu'ils nomment *de fortune*. Ces bâtimens ſont fort taillés, ont beaucoup de façons, ſur-tout vers l'arriere, & une longue quille, pour prévenir la dérive.

822. CES gouelettes s'établiſſent ſur tous les bancs; & quand elles ſont en pêche, elles ſe tiennent à la cape ſur leur grande voile, ou elles mouillent une ancre amarrée à un grelin de 7 pouces de circonférence, & de 100 à 120 braſſes de longueur. Leur équipage eſt de cinq à onze hommes & plus, ſuivant leur grandeur. Les grandes prennent un novice & un mouſſe; les petites n'en ont point. Il eſt ſenſible qu'avec ces bâtimens on peut préparer des morues en verd, en ſe conformant à ce que nous avons dit dans l'article précédent; mais quand ils veulent la traiter au ſec, ils tranchent & ſalent leurs morues à bord à meſure qu'ils les prennent; & au bout de 30, 40 ou 50 jours, ou lorſqu'ils ont leur chargement, ils vont à l'échafaud, où il ſe trouve du monde pour les laver & les ſécher, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

823. CETTE pratique nous paraît devoir être très-bonne en bien des cas. Le ſuccès de cette pêche, ainſi que de beaucoup d'autres, dépend d'avoir de bons appâts; c'eſt pourquoi le capitaine qui reſte à l'échafaud, doit au moyen de ſes chaloupes capelanieres, s'en procurer, pour que les gouelettes n'en manquent pas, ſoit en leur en envoyant, ſi cela ſe peut, ou au moins en leur en fourniſſant de ſalés en ſauce quand elles reviennent à l'échafaud.

824. ON fait auſſi cette pêche avec des brigantins; mais on préfere les gouelettes, parce qu'elles ſont plus aiſées à manœuvrer, n'ayant point de huniers; & les gouelettes dérivent moins que les brigantins.

825. LES Anglais vont quelquefois s'établir pour cette pêche ſur un fond de roche du grand banc, qui a environ deux lieues de longueur, & demi-

lieue de traverſe, ſur lequel il ne reſte que 6 à 10 braſſes d'eau. Ils y trouvent beaucoup de bonne morue. Comme ils pèchent à l'ancre, pour que leur cable ne ſe ragne pas, ils attachent à l'organeau une chaine de fer, qui a 15 à 20 braſſes de longueur. Je reviens à la pèche ordinaire avec les chaloupes.

Déchargement des chaloupes ſur l'échafaud.

826. Quand les chaloupes pêcheuſes ſont rendues à l'échafaud & bien amarrées, comme *b*, *pl. VI*, *fig.* 1, ou A, *fig.* 2, les pêcheurs vont ſe repoſer au cabaneau, ſe chauffer, ſe ſécher, & manger la ſoupe que le maître de grave leur a fait préparer, & des garçons de grave entrent dans la chaloupe, piquent par la tête les morues avec un piqueron, que quelques-uns nomment *fiſte*, & les jettent ſur l'échafaud, à l'endroit qu'on nomme *la poiſſonnerie*; un autre garçon de grave les charge ſur un traineau, pour les diſtribuer aux habilleurs; mais avant, un autre garçon qu'on nomme *piqueur*, les prend les unes après les autres, leur ouvre la gorge & un peu du ventre avec un couteau pointu, pour en tirer la langue, comme nous l'avons expliqué à l'occaſion de la morue verte; puis il les met ſur la table ou l'établi, à côté du décoleur.

827. Nous avons repréſenté, *pl. VI*, *fig.* 2, un décoleur & un trancheur, qui travaillent chacun ſur une table particuliere. Notre intention a été de mettre peu de monde ſur cet échafaud, pour en faire appercevoir plus diſtinctement la diſpoſition; mais communément tous les décoleurs ſont d'un côté de la table, & les trancheurs de l'autre, comme on le voit *pl. VI*, *fig.* 1.

828. Les décoleurs donc qui ſont placés le long d'un des côtés de la table, détachent les têtes comme pour la morue verte; ils ouvrent le ventre pour les vuider, & ils tirent le foie, qu'ils mettent à côté d'eux dans une manne pour en extraire l'huile, comme nous le dirons dans la ſuite. Ils mettent la rogue ou les œufs dans d'autres corbeilles, puis on les ſale en monceau, & on les met dans des barrils pour en faire de la rave, qui ſe vend aux pêcheurs de ſardines: les décoleurs jettent à la mer les tripes inutiles par des ouvertures qui ſont au plancher de l'échafaud, & qu'on nomme *éclaires*. Quand ils ont fait ces opérations, ils paſſent les morues aux trancheurs, qui ſont de l'autre côté de la table. Ceux-ci les ouvrent par-deſſus & par-deſſous l'arête, qu'ils enlevent d'un troiſieme coup de couteau; puis ils laiſſent tomber les morues ainſi tranchées & habillées, dans une caiſſe qui eſt à côté de la table, & que quelques-uns nomment *eſclipot*. On peut ſe rappeller que le fond de cette caiſſe eſt incliné vis-à-vis un des côtés qui eſt fermé par une planche à couliſſes. Je paſſe légérement ſur toutes ces opérations, en ayant amplement parlé au commencement de cet article.

829. NOUS avons dit dans l'article précédent que la noue eſt la veſſie à air, qui eſt très-délicate à manger fraiche, & qu'on en ſale avec les langues. On ne ſe donne gueres la peine de ramaſſer cette partie quand on fait de la morue ſeche, parce que la plupart des poiſſons ſont petits; cependant quand on fait ſécher ces noues comme la morue, on peut en les faiſant revenir dans de l'eau tiede en faire un bon manger.

830. LES caiſſes où l'on jette les morues habillées, & qu'on nomme *eſclipot*, ſont quarrées; le couliſſeau qui ferme un des côtés ſert à en retirer plus facilement les morues: un garçon de grave vient avec un traineau, il le paſſe ſous le côté de l'eſclipot où eſt le couliſſeau; les morues habillées coulent ſur le traineau qu'il charge d'environ 50 livres de morues qu'il remet au ſaleur. Cette opération s'exécute quelquefois différemment. Etant ainſi arrivé au bout de l'échafaud à l'endroit où l'on doit faire la ſalaiſon, le ſaleur commence par mettre une couche de ſel ſur le plancher de l'échafaud; il arrange deſſus un lit de morues, la peau en bas & la chair en haut. Quand il en a fait un lit de quatre à cinq pieds de largeur, un ſaleur prend du ſel avec une pelle de bois, ou un palot; ſi la ſalaiſon eſt petite; il le répand également ſur la chair des morues, qui, comme nous l'avons dit, eſt en haut.

831. COMME il faut plus de ſel pour les groſſes morues que pour les petites, & qu'elles ſont pour long-tems à le prendre, il paraît qu'on ferait bien de les entaſſer ou empâter ſéparément; car il eſt également défectueux de mettre trop ou trop peu de ſel; ſi on en met trop, elles ſe rompent en les retournant ſur la grave; ſi l'on en met trop peu, elles ſéchent difficilement, & elles ſont ſujettes à s'engraiſſer.

832. LES tas ou pattes de morues ſont de différentes groſſeurs; mais ſouvent ils ont quatre à cinq pieds de largeur, vingt-cinq ou trente pieds de longueur, & trois à quatre de hauteur ou d'épaiſſeur.

833. LES morues prennent plutôt le ſel quand elles ſont petites & quand il fait chaud, que lorſqu'elles ſont grandes & qu'il fait froid. C'eſt pourquoi deux, trois ou quatre jours ſuffiſent quelquefois, pendant que d'autres fois il en faut huit. Mais quand la pêche donne abondamment, on eſt quelquefois obligé de vuider l'échafaud plutôt qu'on ne voudrait. En ce cas, on prend le parti de ſaler & faire les pattes hors de l'échafaud, & alors on les couvre avec des voiles dont on forme comme une tente. Quoi qu'il en ſoit, quand elles ont rendu leur eau & leur ſang, & qu'on juge qu'elles ont bien pris leur ſel, on les porte ſur des civieres ou boyards au lavoir K, *pl. VI, fig. 2.*

Du lavoir, & du deſſéchement de la morue.

834. CES lavoirs ſont des cages, dont nous avons donné la deſcription;

elles doivent être placées ſur le rivage de façon que l'eau de la mer y entre ſans paſſer par-deſſus. On jette les morues dans ces cages, & des hommes les y remuent avec un rabot, ou encore mieux avec une vatrouille K, *pl. VI, fig.* 2, qui eſt un paquet de laine attaché au bout d'un bâton : cela ne ſuffit pas; on lave à la main & à grande eau chaque poiſſon l'un après l'autre, & quelquefois des mouſſes entrent dans les lavoirs pour faire cette opération. Quand on a ôté toute la vaſe que le ſel a laiſſée ſur les morues, tout le ſang, & qu'on les a rendues bien blanches, on les tire de l'eau, on les laiſſe un peu s'égoutter ſur des claies, ou ſimplement ſur les civieres, ſur leſquelles on les met pour les tranſporter à la grave, & en former des tas ou pattes, mettant toutes les têtes en dehors & la peau en-deſſus. Ces tas hauts de cinq à ſix pieds F, *pl. VI, fig.* 1, reſſemblent à des meules de foin. Comme les groſſes morues ont plus de peine à s'égoutter que les petites, on les met au bas du tas, afin qu'étant chargées & preſſées par les autres, elles rendent mieux leur eau. Cette remarque peut faire ſoupçonner qu'il ſeraît avantageux de mettre des planches ſur les pattes pour les comprimer un peu en les chargeant avec des pierres. Il ſuffirait de les laiſſer un ou deux jours s'égoutter; mais ſouvent on eſt obligé de les y laiſſer cinq ou ſix, pour attendre un beau tems afin de les étendre ſur la grave; alors il y a à craindre que les mouches ne s'y adonnent, & ne produiſent des vers. Quand, en défaiſant les pattes, on apperçoit des morues légérement endommagées, on parvient par le ſel & le ſoleil à les rétablir; mais on jette à la mer celles qui le ſont trop.

835. LA façon de rétablir les morues légérement endommagées, conſiſte à les laver dans une forte ſaumure & à les remettre en patte comme lorſqu'elles ſortent du lavoir.

836. LE beau tems étant venu, le matin lorſque la roſée eſt diſſipée, on étend les morues une à une ſur la grave H, *pl. VI, fig.* 2, ou ſur les vigneaux F. On les arrange tout près les unes des autres ſans qu'elles ſe touchent, la chair en-haut. Mais vers le midi on les retourne pour mettre la peau en-deſſus. Les maîtres de grave affectent chacun des pratiques qui leur paraiſſent préférables. Néanmoins ce point étant très-important pour la perfection de la morue; & ſachant que les Baſques ſont ceux qui réuſſiſſent le mieux à faire les morues ſeches, je deſirais connaître exactement leur méthode; M. de la Courtaudiere, commiſſaire de la marine à S. Jean de Luz, a bien voulu me donner ſur cela des mémoires fort exacts, qui m'engagent à ſupprimer les méthodes moins parfaites que je connaiſſais, pour y ſubſtituer celle qu'il a bien voulu me communiquer.

837. ON commence donc, quand les morues ſe ſont égouttées en pattes pendant vingt-quatre heures, la peau en-haut pour leur faire rendre l'eau de

la lave, par les étendre une à une ſur la grave, la chair en-haut; & à l'entrée de la nuit, on retourne ces morues pour mettre la peau en-haut: c'eſt ce qu'on appelle *le premier ſoleil.* Le lendemain vers midi, on tourne ces morues la chair en-haut; vers le ſoir, ſi le tems eſt beau, on les raſſemble trois à trois qu'on poſe les unes ſur les autres, la peau en-haut; c'eſt *le ſecond ſoleil.* Le jour ſuivant on les étend de nouveau ſéparément ſur la grave, la peau en-haut juſqu'à midi, & la chair en-haut depuis midi juſqu'au ſoir, qu'on les ramaſſe par petits paquets de huit morues, la peau en-haut; c'eſt ce qu'on nomme des *javelles*, & c'eſt *le troiſieme ſoleil.* Le quatrieme jour on répete ce qu'on a fait le troiſieme; mais vers le ſoir on ramaſſe pour la nuit les morues en paquets plus conſidérables, formés chacun d'environ un demi-quintal, mettant la peau du poiſſon en-haut; ces tas ſe nomment *moutons.* Le *cinquieme ſoleil* ſe donne comme on a fait le quatrieme; mais le ſoir on fait les moutons plus gros, ſavoir, à peu près d'un quintal, mettant toujours la peau en-haut. Le *ſixieme ſoleil* eſt encore la répétition du cinquieme; mais le ſoir on ramaſſe les morues par braſſées M, *pl. VI, fig.* 2, pour en former des piles de 30, 40, même 100 quintaux, ſuivant la quantité de morues que l'on a, mettant toujours la peau en-haut, & diſpoſant ces piles en égout, ou en forme de toit N, pour que l'eau n'y pénetre pas. On laiſſe ces piles en cet état juſqu'à ce que le tems ſoit beau; mais ſi au bout de ſix, huit ou douze jours le tems ſe met au beau, on étend de nouveau cette morue ſur la grave une à une, la peau en-deſſous juſqu'à midi, qu'on la retourne pour mettre la peau en-haut, & le ſoir on la ramaſſe par braſſées pour refaire la pile, mettant au bas de la pile ce qui était en-haut, & au haut ce qui était en-bas, ayant de plus l'attention de mettre les morues les moins ſeches au haut des piles; c'eſt *le ſeptieme ſoleil.*

838. LA morue ayant été ainſi travaillée pendant une ſemaine, on la laiſſe en pile pendant quinze jours; enſuite, quand il fait un beau tems, on l'étend de nouveau ſur la grave, comme nous l'avons dit au ſeptieme ſoleil. Le ſoir on la remet en pile, & elle a reçu le *huitieme ſoleil.* On la laiſſe en pile un mois, ayant ſeulement le ſoin de couvrir les piles tous les ſoirs avec des voiles, ce qu'on continue juſqu'à l'embarquement. Un mois après on défait les piles pour étendre les morues ſur la grave une à une, comme nous l'avons expliqué, & le ſoir on reforme les piles; alors elles ont reçu le *neuvieme ſoleil.* Quarante jours après on répete cette même manœuvre, & on reforme les piles, elles ont reçu *dix ſoleils*, & on les laiſſe en cet état pendant cinquante jours qu'on recommence la même opération; mais en formant les piles, on ſépare les morues qui ſont parfaitement ſeches, de celles qui ſe trouvent un peu humides, & qui ont encore

beſoin de recevoir un ou deux ſoleils ; ce ſont ordinairement les groſſes, ou celles qui n'ont pas aſſez reçu de ſel. Enfin, on ne manque pas d'étendre encore les morues une à une ſur la grave au moment de l'embarquement.

839. ON voit par ce détail combien les Baſques ſe donnent de peines & de ſoins pour bien préparer leur morue ſeche; ce travail eſt beaucoup augmenté par la contrariété des ſaiſons, lorſqu'il ſurvient des pluies & des brumes qui empêchent ou retardent les opérations dont nous venons de parler. A force de travail, de ſoins & d'attentions, les Baſques ſont parvenus à ſe faire connaître pour les pêcheurs de l'Europe qui préparent le mieux la morue, qu'ils vendent toujours plus avantageuſement que ceux qui ſont en concurrence avec eux.

840. EN général, nous ajouterons que quand on craint la pluie, on ne manque pas de tourner les morues la peau en-deſſus, ou encore mieux de les mettre en javelles plus ou moins groſſes, qu'on couvre avec une ou deux grandes morues, qui ayant la peau en-haut, ſervent de toit aux autres. Il y en a qui s'épargnent la peine de retourner les morues le ſoir, lorſqu'ils eſperent du beau tems; mais je crois qu'ils omettent une précaution importante, ſur-tout quand il ſurvient des pluies auxquelles on ne s'attendait pas. Quelques capitaines font les ſix ou ſept premiers jours des piles de dix à douze pieds de haut, de vingt pieds de diametre, qui contiennent juſqu'à 40 mille morues; mais il nous paraît préférable de faire les piles moins groſſes & de les défaire fréquemment, comme le font les Baſques. C'eſt au maitre de grave, ou à celui qui préſide au deſſéchement de la morue, à prendre toutes les précautions dont nous avons parlé, ſans épargner ſes peines ni celles de ſes gens. Dans cette place un négligent ne fait jamais de belle morue, & il éprouve beaucoup de rebut.

841. IL eſt preſque ſuperflu d'avertir que le maitre de grave doit tenir un état, jour par jour, des poiſſons qu'on met ſur la grave, pour donner au poiſſon de chaque pêche, la préparation qui lui convient.

842. LA pluie & les chaleurs vives, ſont très-contraires au deſſéchement de la morue. Un vent de nord frais & ſec, eſt plus favorable; c'eſt pourquoi il faut placer les vigneaux, les graves & les moulons à l'expoſition de ce vent, autant que faire ſe peut.

843. QUOIQUE les détails où nous ſommes entrés paraiſſent ſuffiſans, nous ne croyons pas ſuperflu d'ajouter fort en bref, ce que des circonſtances particulieres obligent de faire. Lorſqu'il fait chaud, il ſuffit de laiſſer les morues dans leur premier ſel trois ou quatre jours; lorſqu'il fait froid, on les y laiſſe ſept ou huit: mais quand la pêche eſt très-abondante, on eſt quelquefois obligé de les y laiſſer un mois.

844. QUAND la morue a été lavée & égouttée ſur les claies, on la

remet en patte juſqu'à ce que le beau tems permette de l'étendre, & on met les têtes en-dehors: c'eſt pour lors que les inſectes ſont à craindre; mais à moins que la pluie ne continue long-tems, on remédie à la petite altération qu'elles ont ſoufferte par la ſaumure & le ſoleil, comme nous l'avons dit. Lorſque le ſoleil eſt fort chaud, on ne doit pas manquer de couvrir les pattes de morue.

845. QUAND on met les morues en piles, le premier rang doit avoir la peau en-bas, & à toutes les autres la peau doit être en-deſſus, & les morues du deſſus doivent être arrangées en recouvrement, comme les tuiles ſur un bâtiment.

846. QUAND on eſt aſſez heureux pour avoir ſept à huit jours de beau tems avec un vent frais & ſec, les morues ſont en état d'être miſes en pile, ſauf à les viſiter de tems en tems, comme le ſont les Baſques.

847. LES mouſſes travaillent beaucoup à retourner les morues ſur la grave, ou les vigneaux.

Maniere d'éclairer l'échafaud.

848. QUAND la pêche donne abondamment, on eſt obligé de travailler à l'échafaud pendant la nuit, & voici comment on éclaire cet endroit. On ſuſpend un vaſe de terre plein d'huile de morue, à environ cinq pieds au-deſſus des établis. Ce vaſe eſt percé par en-bas d'un trou qu'on bouche avec quelques herbes ſeches, de maniere que l'huile en ſorte goutte à goutte, & qu'elle tombe ſur un tiſon allumé, placé de façon qu'il enflamme les gouttes d'huile qu'il reçoit. Cette huile enflammée répand une grande lumiere.

Maniere de retirer l'huile des foies.

849. LES trancheurs, comme nous l'avons dit, & comme on le pratique pour la morue verte, ont grand ſoin de mettre à part les foies.

850. ILS les dépoſent dans des mannes qui ſont à leur portée, & les garçons de bord les portent dans de grandes caiſſes quarrées, qu'on nomme *cageots*, où le ſoleil les fait fermenter; elles rendent une aſſez grande quantité d'huile, puiſque quand la pêche eſt avantageuſe, chaque chaloupe doit en fournir trois ou quatre barrils. On les braſſe de tems en tems dans les caiſſes, pour faciliter la ſéparation de l'huile.

851. CES cageots ſont établis différemment, ainſi qu'on le voit repréſenté en *d*, *pl. VII*, *fig.* 2. On porte ſur une civiere des corbeilles rem-

plies de foies en montant ſur un plan incliné; C eſt un barril qui reçoit l'huile; auprès ſont des tonneliers qui ajuſtent des futailles.

852. A la *pl. V*, on voit une autre diſpoſition du cageot à l'huile, un matelot qui porte une corbeille remplie de foies; la caiſſe ou cageot: elle a ordinairement cinq pieds en quarré, ſur ſix pieds de haut; un matelot qui braſſe les foies dans cette caiſſe; un robinet par lequel ſort l'eau & le ſang; un robinet plus élevé, par où ſort l'huile. Tout cela a déjà été expliqué plus en détail.

De la rogue ou rave pour la pêche de la ſardine.

853. ON ne doit point négliger de mettre à part les œufs; on les ſale en les raſſemblant en monceaux; on les fait ſécher, & on les embarque dans des ſoutes en grenier, ou dans des barrils, pour les vendre aux pêcheurs de ſardines. Cet article a été diſcuté plus haut.

Travail qu'on fait quand on a fini la pêche.

854. VOILA bien des opérations qui rendent la pêche de la morue ſeche plus fatigante que celle de la morue verte.

855. ENFIN, quand on a ſuffiſamment préparé de morue, on ceſſe la pêche & on travaille à charger le bâtiment, comme nous allons l'expliquer. On profite d'un beau tems pour étendre encore une fois les morues qui ſont en meules ſur la grave ou les vigneaux, afin de leur donner un degré de ſéchereſſe qui leur eſt très-avantageux pour les bien conſerver dans la traverſée; enſuite on les tranſporte aux chaloupes, ou par braſſées, ou, ce qui eſt bien plus expéditif, ſur des civieres, que quelques-uns nomment *boyards*.

856. COMME à l'arrivée du bâtiment on le décharge de la plus grande partie des effets qu'il a apportés, il a été néceſſaire, à meſure qu'on l'allégeait, de remplacer ces poids par du leſt de pierres, pour le tenir à peu près à ſon tirant d'eau. Quand on veut le charger de morues, on eſt obligé d'ôter le leſt, & le capitaine amiral doit veiller à ce qu'on le tranſporte à un endroit où il ne puiſſe point nuire aux autres pêcheurs qui viendraient dans la ſuite occuper ce poſte.

857. QUAND le vaiſſeau eſt déleſté, on nettoie bien la cale; & pour que les morues reçoivent moins d'humidité, on forme un *fardage* avec du bois, ou encore mieux avec de gros galets qui ſervent de leſt; en ce cas on charge de pierres ou galets bien nets de ſable & de terre, des chaloupes qui les tranſportent au navire, où on les arrange bien exactement au fond de la cale,

cale, pour élever les morues & les tenir plus ſéchement. On couvre ce plan de galets, avec de menues branches d'arbres bien ſeches, de ſorte que les bords verticaux du navire en ſoient auſſi garnis; on arrange ſur le fardage, à la main & fort exactement, toutes les morues, mettant tête contre tête aux trois premiers rangs, la peau en-deſſous, à tous les autres la peau en-deſſus; & on continue de les arrimer ainſi juſqu'à ce que la pile porte contre les barrotins du pont, conſervant néanmoins aſſez de place pour qu'on y puiſſe paſſer une voile, pour l'envelopper & empêcher, comme l'on dit, qu'elle ne *s'évente*, & l'on continue de même juſqu'à une pleine cargaiſon, lorſqu'on eſt aſſez heureux pour l'avoir.

858. ON tranſporte les morues aux chaloupes, ſur des civieres par compte; pour cela on charge les civieres d'un nombre de morues, tel que huit charges faſſent 104 morues ou un cent: un homme eſt chargé de prendre ce compte. On eſtime, qu'année commune, un vaiſſeau de 100 tonneaux, peut rapporter 18 à 1900 quintaux de morue, & les plus grands bâtimens à proportion; cependant il eſt ſenſible que la groſſeur des morues & la différente façon de les apprêter peut faire varier ce poids.

859. CELUI qui fait l'arrimage doit donc compter les morues le plus exactement qu'il lui eſt poſſible, pour qu'il puiſſe à la fin connaître le capital de ſon poiſſon, ce qui eſt néceſſaire pour faire le partage entre l'armateur & l'équipage.

860. LES Baſques, par exemple, ſont dans l'uſage de compter leur morue par quintaux; pour cela ils font ſur la grave cette eſtimation avant l'embarquement; & quoiqu'elle ſe faſſe à l'œil ſur une pile de morue de deux ou trois cents quintaux, qui a reçu toutes ſes préparations, le maître de grave & le capitaine ne s'éloignent pas de 4 ou 5 quintaux dans leur eſtimation, ce qui ſe reconnaît au déchargement, où l'on peſe les morues pour faire le partage entre l'équipage & les armateurs. Le quintal, tant pour ce partage que pour le débit, eſt de 104 livres. Cependant on eſt encore moins ſujet à ſe tromper en comptant le nombre de charges de civieres qu'on met dans les chaloupes.

861. QUELQUES-UNS, en arrimant, mettent les grandes morues en-bas, les moyennes enſuite, les petites encore par-deſſus; mais il eſt mieux de faire différentes piles pour ſéparer les morues ſuivant leur grandeur, & mettre à part celles qui ſont moins parfaites.

862. ON arrime les barrils d'huile dans le devant de la cale, où l'on forme une ſoute ou un gaveau par une cloiſon qui les ſépare de la morue,

863. LORSQUE le tems eſt favorable, un vaiſſeau peut faire ſon chargement en huit jours; mais pour l'ordinaire il y emploie beaucoup plus de tems.

864. PENDANT qu'une partie de l'équipage eſt occupée à arrimer les morues, le reſte travaille à regréer le bâtiment.

Du déſarmement de l'échafaud, & des autres établiſſemens qu'on a faits pour la pêche.

865. ON ſuit à cet égard différentes pratiques, ſuivant que les côtes ſont ſûres & à l'abri du pillage. Quelquefois on laiſſe l'échafaud debout, & on renferme dans une cabane tous les uſtenſiles de la pêche, comme le cageot & les lavoirs qu'on démonte, les traîneaux, les civieres, rabots ou rouables, & le ſel, s'il y en a de reſte; on ferme cette cabane, & l'on met deſſus la porte un écriteau qui indique le nom du navire & du capitaine à qui le tout appartient, afin qu'il ait droit de s'en ſervir, s'il eſt aſſez heureux pour revenir l'année ſuivante. Quelques-uns rapportent chez eux, au retour de leur campagne, les menus uſtenſiles qui leur ont ſervi pour la pêche. A l'égard des chaloupes, on les tire à terre & on les cache dans le fort du bois, ou on les coule bas dans quelque lac, ou on les enfouit dans le ſable; tout cela quand il n'y a point d'habitations à portée de l'endroit où l'on a fait la pêche.

866. DANS d'autres endroits on démonte l'échafaud; on met les bois en pile à terre au-deſſus des marées, qui ne s'élevent pas beaucoup à toutes ces côtes. On fait de tous ces bois une pile, au milieu de laquelle on met les uſtenſiles de pêche, & on échoue les chaloupes dans quelqu'anſe. Quelques-uns ne démontent que le deſſus de leur échafaud, qu'ils ont eu ſoin de conſtruire de façon à pouvoir être démonté aiſément. Lorſque les côtes ſont habitées, on laiſſe les échafauds en entier.

867. AILLEURS on conduit les chaloupes à portée des habitations ou de la maiſon du gouverneur, qui ſe charge de les faire garder; par exemple, ceux qui ont établi leur pêche à Port-à-Choix, envoient leurs chaloupes à *Daingouratchart*, n'en réſervant que deux pour ramener leur monde, & tranſporter à bord les effets qu'ils ont à terre; ils coulent bas celles-là au havre de Port à-Choix. Les uns tirent leurs chaloupes à terre, & mettent la quille en-haut; d'autres ſe contentent, quand elles ſont à terre ſur des chantiers, de délivrer un bordage pour que l'eau puiſſe s'écouler; mais ils évitent de les laiſſer dans les havres où les ſauvages pourraient ſe les approprier.

868. IL ſerait bien plus avantageux aux pêcheurs d'avoir toutes leurs chaloupes échouées que coulées bas, à cauſe des difficultés qu'ils éprouvent quelquefois pour les retirer lorſqu'elles ſont priſes par les glaces; mais il vaut mieux en courir le riſque, que de les voir détruites par les ſauvages. Enfin, chaque capitaine a ſoin de mettre ſon nom ſur les chaloupes qui lui appartiennent.

De la conſommation du ſel, & de celui qui reſte après que la pêche eſt faite.

869. NOUS avons déjà dit que la conſommation du ſel n'eſt pas plus

fixe pour la morue ſeche que pour la verte : un navire de deux cents cinquante à trois cents tonneaux ſe charge ordinairement de 2000 quintaux de ſel ; & quand la pêche eſt bonne, il peut rapporter 3000 quintaux de morue ſeche ou verte : nous en avons ſuffiſamment parlé plus haut.

870. QUAND l'échafaud eſt aſſez grand & bien conſtruit, on y débarque quelquefois tout le ſel ſans en laiſſer à bord. En ce cas, on le met ſur l'échafaud dans une grande caiſſe, *pl. V*, qu'on nomme *fauniere ;* quand l'échafaud eſt trop petit, on y apporte tous les dimanches le ſel du vaiſſeau pour la conſommation de la ſemaine. A l'égard du ſel qui reſte après la pêche, ou bien le capitaine s'en défait en le troquant pour de la morue ſeche, ou bien, s'il compte revenir l'année d'après, il le débarque & en fait un gros tas ; & voici comme cela ſe fait. On prépare un terrein plus élevé que les grandes marées ; on y forme un plancher avec du bois ; on le couvre de gazons, ſur leſquels on étend une natte, & on y met le ſel en monceau. On fait enſuite un grand feu avec des rames & les vieilles claies, pour former une croûte qui eſt fort dure ; enſuite on couvre la pile avec des nattes, & par-deſſus des gazons dont on forme un toit que l'eau ne pénetre pas : avec ces précautions le ſel eſt en état de ſe conſerver, pourvu qu'on n'entame pas le monceau : l'année ſuivante on le trouve auſſi bon qu'on l'avait laiſſé ; il faut ſeulement rompre la couche avec une pioche, & piler les mottes avec des maſſes.

871. CHAQUE capitaine marque le monceau qui lui appartient avec un écriteau qui porte ſon nom.

872. MAIS ce ſel diminue quelquefois de moitié ; c'eſt pourquoi il eſt ſouvent avantageux de le troquer pour du poiſſon ſec.

De la morue qu'on appelle blanche, *& de celle qu'on nomme* noire, pinée, brumée *ou* charbonnée.

873. TOUTES ces dénominations dépendent de la couleur que les morues prennent dans leur préparation, & forment en général deux eſpeces de morue, ſavoir la blanche, & celles qui ont pris une couleur en ſe deſſéchant ; car les termes de *noire*, *pinée*, *brumée*, & *charbonnée*, ſont ſynonymes, ou ne different que du plus au moins : cependant j'ai éprouvé quelques difficultés à ſavoir en quoi conſiſtaient ces différences, & d'où elles procédaient ; j'ai l'obligation à M. Deshayes, commiſſaire de la marine à Grandville, de m'avoir tiré de ce petit embarras.

874. LA *morue blanche* eſt celle qui a reçu beaucoup de ſel & qui a été ſéchée promptement ; une partie du ſel ſe portant à la ſurface, y forme une eſpece de crême, ou comme une pouſſiere blanche d'où elle tire ſon nom.

875. LA *morue noire*, *pinée* ou *charbonnée*, &c. eſt celle qui a reçu peu de ſel, qui a été ſéchée doucement, & qui a éprouvé, étant en pile, une petite fermentation; cette couleur affecte particuliérement les morues graſſes. Quoi qu'il en ſoit, cette morue reſſue ſa graiſſe, & cette graiſſe combinée avec le ſel ſe deſſéchant à la ſuperficie, y forme une eſpece de pouſſiere rouſsâtre, quelquefois brune, diſtribuée çà & là, ce qui en certains endroits la fait nommer *brumée*, & en d'autres *pinée*. Cependant les maîtres de grave les plus expérimentés ne peuvent pas à volonté faire de la morue blanche, ou de la pinée; ſoit que cette différence dépende d'une préciſion dans la quantité de ſel qu'on ne peut obſerver, ou de la qualité du ſel, ou de la graiſſe plus ou moins abondante de la morue, ou de l'état de l'air quand on prépare la morue. Il réſulte de ces différentes circonſtances, que celui qui a pris toutes les attentions pour avoir de la morue blanche, trouve ſon poiſſon piné au débarquement, pendant qu'un autre ne peut réuſſir à en faire de pinée, & que toute ſa morue eſt blanche. Au reſte, voici le procédé qu'on ſuit, lorſqu'on deſire faire de la morue pinée.

Maniere de faire la morue qu'on nomme pinée.

876. QUAND on veut faire des morues pinées, lorſque le poiſſon eſt aux trois quarts ſec, on l'étend la chair en-deſſus ſur la grave par un tems de brouillards; & quand elle a pris de l'humidité, on la met en pile pendant quelques jours; elle s'échauffe & s'attendrit; enſuite on l'étend au ſoleil juſqu'à ce qu'elle ſoit bien ſeche. Cette morue prend une couleur comme enfumée; mais elle eſt plus délicate que la blanche, c'eſt pourquoi on lui donne la préférence en Ponant; mais dans le Levant on aime mieux la blanche, quoiqu'elle ſoit moins délicate.

877. COMME cette préparation dépend d'une légere fermentation qu'on lui a procurée à deſſein, il eſt ſenſible que des morues qu'on met en pile avant qu'elles ſoient ſuffiſamment ſeches, acquierent de même cette délicateſſe: c'eſt pourquoi on trouve dans les chargemens, des morues pinées, ſans qu'on ait eu intention d'en faire.

Des alleges qu'ont les grands navires pêcheurs qui paſſent en Provence, & de celles qu'on nomme ſaques *ou* reſaques.

878. QUAND on a fini la pêche de la morue, & que les bâtimens ſont appareillés & chargés, ils partent pour ſe rendre à leur deſtination; mais nous avons dit qu'il y en avait qu'on deſtinait pour la Méditerranée.

879. CES chargemens ſe font avec de la morue blanche bien *bénéficiée*. Les Levantins ne font pas cas de la morue pinée; on ne leur porte que des morues blanches choiſies. Aſſez ſouvent un capitaine, qui n'a pas aſſez de ces morues pour faire ſon chargement, en prend pour le compte des autres, & en ce cas il eſt leur commiſſionnaire; ou bien il prend un fret de 15 à 30 ſols par quintal de morue, qu'il doit remettre à un commiſſionnaire qu'on lui indique, n'étant obligé que de le décharger & de le mettre en magaſin. Au reſte, il ſe fait différentes conditions, par leſquelles quelquefois le capitaine qui a donné ſes morues à un autre, ſe charge à ſon tour de rapporter en France la rogue, l'huile & la portion de l'équipage qui ne doit pas ſuivre ſon vaiſſeau dans la Méditerranée: car le capitaine qui ſe propoſe de paſſer le détroit, ne garde que la partie de ſon équipage qui lui eſt néceſſaire pour manœuvrer ſon bâtiment. Sur un équipage de cent hommes, on en renvoie ordinairement ſoixante; il conſerve toujours les meilleurs matelots; ceux qui ne ſont pas expérimentés, ou qui ſont infirmes, ſont renvoyés, comme nous venons de le dire, par ces bâtimens qui retournent chez eux, ou on les met dans de petits navires qui n'ont été à la pêche qu'avec deux ou trois chaloupes, n'étant que de cent ou de deux cents tonneaux: ce ſont ces petits bâtimens qu'on nomme *ſaques* ou *reſaques*. Ils chargent à fret les huiles & la rogue. Le fret d'une barrique d'huile eſt ordinairement de 10 à 15 livres: on ne leur donne par homme qu'ils embarquent que 10 à 12 livres, quand ces hommes ſe fourniſſent de vivres, & à peu près 100 livres quand le capitaine de la reſaque les nourrit: on convient du lieu où la reſaque débarquera. Il y a des matelots qui, en ſe louant pour la campagne, exigent du capitaine un billet par lequel il s'engage de les renvoyer en reſaque. On embarque encore ſur les reſaques les morues vertes qu'on a faites avec les groſſes pieces de morue, ou à la fin de la campagne, lorſqu'on n'avait pas lieu d'eſpérer aſſez de beau tems pour faire de la morue ſeche.

880. LORSQUE les matelots qui reviennent en reſaque doivent ſe nourrir, leur capitaine leur donne pour la traverſée cinquante livres de biſcuit, quatre livres de beurre, autant de lard par homme, & pour cinquante hommes, quatre à cinq barrils de cidre ou de petite biere.

881. ORDINAIREMENT ils font leur ſoupe en commun, & en ce cas on leur donne le matin place à la cuiſine.

882. LES officiers mariniers qui reviennent par les reſaques, ſont mieux pourvus de vivres, & ils mangent à la table du capitaine de la reſaque.

883. S'IL reſte des vivres aux matelots, ils leur appartiennent; mais ſi la traverſée étant fort longue, les vivres leur manquent, la reſaque leur en fournit, & en eſt rembourſée au retour par l'armateur.

Digitized by Google

884. ON accorde à ces paſſagers un coffre pour trois matelots, dans lequel ils enferment leur biſcuit; à l'égard de leurs hardes, ils les mettent dans des ſacs, & s'en ſervent pour oreiller.

885. LES matelots paſſagers couchent ordinairement dans la cale ſur les barrils d'huile.

886. CES barrils ſont preſque tout leur chargement, avec le peu de morue qu'on a préparée en vert à la fin de la campagne, lorſqu'il n'était plus poſſible de la ſécher.

887. COMME les bâtimens qui viennent en reſaque ſont ordinairement petits, ils ne doivent pas ſe charger d'un trop grand nombre de paſſagers, & ſuivant la regle, ils n'en doivent prendre qu'un par tonneau.

888. ASSEZ ſouvent les gros bâtimens qui doivent paſſer dans la Méditerranée, ont une reſaque à leur ſuite.

889. MAIS quand un bâtiment pêcheur n'a pas fait ſon chargement, il donne ſon poiſſon à celui qui paſſe dans la Méditerranée, & revient en reſaque.

890. EN général, les reſaques doivent rentrer aux ports qui leur ſont preſcrits par celui qui a fait leur chargement.

Débarquement de la morue. (*)

891. QUAND les navires ſont rendus au lieu de leur deſtination, le capitaine fait mettre la morue en magaſin pour la vendre, l'arrangeant comme elle était dans le bâtiment, & elle reſte ainſi couverte par des voiles, juſqu'à ce qu'on la livre à l'acquéreur qui l'emmagaſine par paquets d'un quintal chacun.

892. A l'égard des morues faillites ou viciées, on les emmagaſine à part, & on les vend au lot ou à la travée.

893. POUR que la morue ſe conſerve bien, il faut que les magaſins ne ſoient ni trop humides ni trop ſecs; mais, autant qu'on le peut, frais & ſecs. Il eſt vrai que dans les magaſins humides, la morue augmente de poids; mais elle s'y gâte, ſi elle y reſte long-tems. Dans les magaſins très-ſecs, outre qu'elle perd de ſon poids au préjudice de celui qui la garde, elle ſe rompt, ſe briſe, devient hors de vente, & tombe en rebut, quoiqu'elle ſoit de bonne qualité.

894. NOUS avons rapporté en ſon lieu quels ſont les défauts de la morue verte, & en quoi ils conſiſtent: ceux de la morue ſeche ſont à peu

(*) La traverſée de Terre-neuve à Marſeille ſe fait quelquefois en trente-cinq ou quarante jours; d'autres fois il faut trois mois: celle de Terre-neuve à Saint-Malo peut être de dix-huit à vingt jours.

près les mêmes ; c'eſt pourquoi nous les rapporterons fort en bref. 1°. Dans le navire, les morues du deſſus & du deſſous des piles ſont ſujettes à être moins bonnes que les autres. 2°. Les morues mal ſéchées ſont celles qui ont été miſes en groſſes piles ; après avoir eſſuyé de la pluie, & avant que le ſoleil ou le vent euſſent diſſipé l'humidité, elles ſont mollaſſes, ſe ſéparent à la livraiſon, & ce poiſſon eſt regardé comme de médiocre qualité. 3°. Celles qui ont reſté trop long-tems à un ſoleil vif ſans les retourner, ſont dites *brûlées* ; elles ſe rompent par morceaux, ſur-tout ſi enſuite elles ont été pénétrées par l'humidité des brouillards, qui leur font plus de tort que la pluie. 4°. Quand les morues un peu molles ont reſté en patte, en ce cas de groſſes mouches noires y dépoſent des vers, qui quelquefois ne laiſſent que la peau & l'arête, à moins qu'on ne les expoſe à tems à un ſoleil vif qui fait périr tous les vers en deſſéchant le poiſſon. 5°. Les morues *ramées* & *mouillées* ſont celles que les rames n'ont point empêché de toucher le vaigrage : l'humidité les noircit ; elles deviennent mollaſſes, & ſont entiérement perdues, ſur-tout quand le bâtiment fait eau. 6°. Quand les morues ne ſont tachées qu'à une petite partie, on retranche cette partie, & le reſte eſt bon.

Du commerce de la morue ſeche.

895. OUTRE ce qui s'en conſomme dans les ports de l'Océan, principalement dans ceux où il ſe fait des armemens, on en trouve un débit avantageux aux côtes d'Eſpagne, de Portugal, de Gênes, en Italie & au Levant. Mais pour tirer un avantage de ce commerce, il faut, au lieu de le faire en argent, prendre des marchandiſes de retour : en Eſpagne des laines, des vins, des fruits ſecs, des huiles, des étoffes de laine auxquelles les Français donnent des apprêts qui changent à un tel point leur qualité, que ſouvent on les revend aux Eſpagnols qui les font paſſer aux Indes. Les Bordelais, les Nantais fourniſſent des morues en Languedoc, où les grandes pieces ſont plus de recherche que les petites qui ſont de demande pour le Levant & pluſieurs ports de la Méditerranée.

896. LES vaiſſeaux moruyers ſe nuiſent beaucoup les uns les autres, quand ils ſe rendent en trop grand nombre dans un canton. En Gaſcogne, en Guienne, en Languedoc, on recherche les groſſes morues : on trouve le débit des petites dans la Méditerranée & à Lyon ; cependant à Marſeille on achete les grandes 30 ſols par quintal plus que les petites.

Lottiſſement des morues.

897. NOUS avons dit, en traitant de la morue verte, qu'à la Rochelle,

Bordeaux, Bayonne, Saint-Jean-de-Luz, on fait pour la morue verte trois lots au triage, ſavoir 1°. le poiſſon marchand, 2°. le poiſſon moyen, 3°. le rebut. A l'égard de la morue ſeche, comme on eſtime les petites morues, & que cette marchandiſe ſe vend au poids, on met ſeulement à part les pourries & les rompues.

898. DANS d'autres ports on diſtingue 1°. le petit poiſſon marchand qu'on nomme *fourillon;* ce ſont les plus petites morues griſes & pinées, mais marchandes. Il s'en conſomme beaucoup dans le Lyonnais & l'Auvergne, & il ſe vend avantageuſement dans les ports où l'on fait des armemens. 2°. On nomme le *grand rebut*, les grandes morues qui ont été mal tranchées, ou qui ſont huileuſes, écorchées, tachées, ou dures, qu'on nomme *brûlées.* 3°. Le *moyen rebut* comprend les petites & moyennes morues qui ont les mêmes défauts que les grands rebuts. Ces morues qui ſont de douze à quatorze pour cent meilleur marché que les autres, ſe vendent dans les pays de Vignoles, où on n'a pas beaucoup d'égard à la groſſeur des morues ſeches, parce que, comme nous l'avons dit, elles ſe vendent au poids, excepté dans les ports de Normandie, où on les vend au compte, comme la morue verte, & cent trente-deux morues ſont un cent; on en fait au triage pluſieurs lots ſuivant leur groſſeur & ſuivant qu'elles ſont bien conditionnées

899. A Nantes, on diſtingue de ſept ſortes de morues ſeches, ſavoir, 1°. le poiſſon *pivé* qui eſt rouge & qui parait comme poivré; ce ſont les morues les plus graſſes & les plus délicates: cependant ce poiſſon qui eſt recherché en Bretagne, en Anjou & en Touraine, n'eſt pas de vente à Paris, Lyon & Orléans. 2°. Le poiſſon *gris*, qui n'eſt pas ſi cher que le pivé ou rouge; on ne l'envoie que dans les provinces où l'on eſtime le pivé; & quand les morues ſont graſſes, elles prennent du rouge dans les magaſins, & y deviennent pivées. 3°. Le *grand marchand*, qui doit être bien tranché, grand, point rompu ni taché. 4°. Le *moyen marchand*, qui ne differe du grand que parce qu'il eſt moins gros. Ce ſont ces deux eſpeces qui ſe débitent le plus avantageuſement dans l'intérieur du royaume; les autres lots ſont des rebuts plus ou moins viciés.

Maniere d'apprêter la morue ſeche dans les cuiſines. (21)

900. IL faut commencer par mettre tremper les morues dans l'eau; il

(21) On peut juger de l'étendue que l'auteur a cru devoir donner à la tractation de ſa matiere, par les détails que contient cet article, & qu'on trouve dans tous les livres de cuiſine. Cependant, attentif à ſuivre ſa marche, je n'ai rien ſupprimé ici, quoique la maniere d'apprêter la morue n'ait point de rapport avec l'art de la pêcher.

ſuffit

ſuffit pour les petites qu'elles y reſtent trente heures; celles de moyenne groſſeur, qui peſent à peu près une livre, doivent reſter deux jours en trempe; & celles qui ſont plus groſſes doivent tremper trois ou quatre jours. Il eſt bon de changer l'eau tous les jours.

901. LORSQU'ON eſt preſſé, il faut faire chauffer l'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, laver la morue dans une partie de cette eau, & la mettre en trempe dans le reſte avec un ſachet rempli de cendre : par cette méthode la morue eſt plus tôt en état d'être cuite, & l'addition de la cendre la rend plus délicate.

902. POUR la faire cuire, on la met ſur le feu dans de l'eau fraiche, & les uns l'entretiennent à un petit bouillon pendant un quart-d'heure, une demi-heure ou trois quarts-d'heure, ſuivant la groſſeur des morues.

903. D'AUTRES la tiennent pendant quatre ou cinq heures ſur le feu ſans faire bouillir l'eau.

904. LA morue étant cuite, il faut la ſervir à une des ſauces ſuivantes.

905. LA ſauce des Provençaux eſt faire avec de l'huile, du poivre & du ſel, & un peu d'ail; on broie le tout dans un mortier, & on fait chauffer cette ſauce, pour la verſer peu à peu ſur le poiſſon, qu'on tient ſur des cendres chaudes.

906. ON peut ſervir la morue avec une ſauce blanche qu'on fait avec du beurre frais, de la crème, un peu de farine, un filet de vinaigre, & les aſſaiſonnemens ordinaires. Cette ſauce étant bien cuite, on la verſe ſur la morue qu'on a dépecée en petits morceaux.

907. ON peut ajouter de fines herbes hachées, même une petite pointe d'ail ou d'échalotte, un zeſte d'orange haché bien menu, & d'excellente huile.

908. SI l'on veut l'accommoder au gras, on mettra de bon jus de viande au lieu de crème.

909. D'AUTRES hachent des épinards bien menus, y ajoutent de la ciboule & du perſil, font cuire à moitié ces herbes dans la caſerole, verſent cette ſauce ſur la morue dépecée, y ajoutent un peu d'eau pour faire mitonner le tout pendant une heure; enfin on lie la ſauce avec de la mie de pain ou de la chapelure.

910. ON peut mettre au fond d'un plat, des épinards, du perſil, de la ciboule & un peu d'ail hachés menu, & à demi cuits dans l'huile, avec de la mie de pain, & arranger deſſus la morue en petits morceaux, qu'on arroſera peu à peu avec l'huile dans laquelle les herbes auront cuit, & de la chapelure de pain; on couvre le plat d'un deſſus de tourtiere, pour faire cuire le tout entre deux plats, ajoutant de tems en tems un peu d'huile pour que le poiſſon en ſoit bien pénétré. Quelques-uns font revenir la morue à la caſerole dans du beurre ou de l'huile, font enſuite un roux avec de l'huile

ou du beurre, de la farine, un oignon haché bien menu, & un anchois; on mouille ce roux avec du vin blanc; on aſſaiſonne le ragoût de poivre & de ſel, d'un anchois & d'une poignée de câpres, ſi l'on veut, un peu d'ail & une feuille de laurier; on fait mitonner la morue diviſée par morceaux dans ce ragoût pendant une demi-heure.

911. POUR faire un plat agréable, on hache de la morue cuite avec de fines herbes, de la mie de pain trempée dans du lait, des œufs, & les aſſaiſonnemens que l'on jugera convenables; on donne à ce hachis la forme d'un poiſſon, qu'on dore avec un jaune d'œuf; on le dreſſe ſur des tranches de pain, & on le fait cuire au four, de ſorte qu'il devient blanc; on le ſert avec une ſauce faite de bon bouillon & du jus de citron.

912. ON fait encore frire des morceaux de morue dans un peu d'huile ou de beurre; & avec du beurre ou de l'huile, on fait un roux qu'on relève par des aſſaiſonnemens, un filet de vinaigre & un oignon haché: cette morue au roux eſt aſſez bonne.

913. LA morue ſe peut manger au ſortir de l'eau, où on la fait cuire avec une rémolade.

914. ON couvre encore la morue de chapelure, & on la met ſur le gril en l'arroſant d'huile ou de beurre.

915. QUELQUES-UNS mangent cette morue crue avec du pain, en guiſe de fromage, ou dans de la ſalade, comme du thon mariné; d'autres la font cuire à demi ſous les cendres, l'ayant enveloppée dans du papier.

916. ENFIN elle peut entrer dans beaucoup de mets comme aſſaiſonnement. (22)

ARTICLE XVI.

De la pêche de la morue au nord, & des différentes préparations qu'on lui donne.

917. JE crois qu'on peut regarder le nord de l'Europe comme la ſource de quantité de poiſſons qui ſe répandent dans tout l'océan. Ces mers ſont très-poiſſonneuſes; on y prend, outre des cétacées de différentes eſpeces, des lingues, de grands lieux, des colins, des merlus, de grandes lottes qui ſont des eſpeces de lingues, des aigrefins, des flétans, des raies, des turbots, des grondins, du hareng, des ſardines, des maquereaux, (*) &

(22) Ajoutons, *pour que rien ne manque à un article auſſi intéreſſant*, que l'on peut mettre en pâte la morue hachée menu & bien aſſaiſonnée, ce qui fait de très-bonnes tourtes.

(*) On imagine bien que tous ces poiſſons ont des noms particuliers dans les différens royaumes du nord; mais j'ai cru devoir les rapporter, autant que je l'ai pu, aux noms français, pour me rendre plus intelligible, au moins dans le pays où j'écris.

quantité d'autres excellens poiſſons que les naturels du pays, qui vivent en grande partie de poiſſon, conſomment frais ou ſéchés; il n'y a guere que la morue franche ou le cabillaud qui entre dans le commerce: ce qui doit nous engager à nous en occuper preſqu'uniquement, au moins pour le préſent.

918. ON ne prend point ou fort peu de morues dans la Méditerranée; on en pêche quelques-unes ſur nos côtes, davantage dans la mer d'Allemagne, ſur-tout au nord de l'Ecoſſe & de l'Irlande; mais on en trouve beaucoup plus dans l'Amérique ſeptentrionale, ainſi qu'au nord de l'Europe, en Islande, Schetland, au Groenland, en Danemarck, en Norvege, en Ruſſie, &c. & comme ce poiſſon ſe trouve d'autant plus abondant qu'on tire plus vers le nord, je crois que c'eſt avec raiſon que j'ai dit au commencement de l'article troiſieme, qu'il faut en chercher la principale ſource dans les climats froids: je ne prétends cependant pas qu'il ne s'en éleve point dans nos mers; il ſuffit, pour ſe convaincre du contraire, de faire attention que les pêcheurs de la Manche en prennent quantité de jeunes qui ne ſont pas plus groſſes que de petits merlans.

919. M. Anderſon, homme d'eſprit & très-laborieux, à qui nous ſommes redevables d'une hiſtoire naturelle d'Islande, me parait avoir beaucoup multiplié le nombre des eſpeces de morues ou cabillauds, ſoit en ayant égard à de ſimples variétés, ſoit en comprenant dans ſon ouvrage tous les poiſſons qui ſont de la famille des cabillauds.

920. M. Aſcanius fait le même reproche à M. Klein. Nous n'avons garde de blâmer ces célebres auteurs, puiſqu'en entrant dans ces détails, ils ont rendu leur hiſtoire naturelle plus complete; mais comme nous nous propoſons de ne conſidérer les pêches du nord que relativement au commerce de leurs poiſsons & aux exportations qui s'en font, nous ſommes diſpoſés à ſuivre M. Horrebows, qui a plus conſidéré la pêche du côté du commerce, qu'en naturaliſte. Nous laiſserons à l'écart toutes les queſtions qui partagent les auteurs qui ont traité des poiſsons des mers du nord, jugeant que c'eſt aux ſavans naturaliſtes Danois, Suédois & Ruſses, à prononcer ſur des articles où nous ne pourrions que propoſer des conjectures.

921. IL me parait que les mots *dorſch* & *torsk* ſont dans le nord des termes génériques qu'on attribue à tous les poiſsons du genre des *aſellus* ou *gadus*; ce qui n'empêche pas qu'on ne donne particuliérement ce nom à une eſpece plutôt qu'à une autre.

922. M. Horrebows, qui a ſéjourné pluſieurs années en Islande, aſsure que le torsk des pêcheurs du nord eſt le cabillaud des Hollandais, *aſellus major vulgaris*; que le torſchet ou tisling des Islandais eſt un diminutif de torsk, ou de jeunes torſchs qu'on nomme *bergen-fiſch* en Danemarck: il ajoute que les torſchs de moyenne grandeur ſont nommés *titthing* par les

Islandais, & *mittel-dorſch* par les Danois. Suivant lui, il y a trois ſortes de cabillauds en Islande; le premier qu'on appelle *dorſch* eſt le meilleur; il eſt connu en Danemarck ſous le nom de *kabliau*; le moyen eſt nommé en Islande *ſlattingen*, & les petits *tisling*: ces trois eſpeces ſont reconnues pour être des torſchs de différens âges, & qui ne different les uns des autres que par la grandeur. Il dit encore que le lingen, lips des Islandais, ou le oeſs des Norwégiens, eſt l'*aſellus longus*, qui eſt encore une eſpece de torſch, quoique plus long & moins gros que l'autre; nous en parlerons dans la ſuite. D'où on peut conclure que, ſuivant M. Horrebows, le torſch & le cabillaud, ou notre morue, indiquent le poiſſon le plus propre à faire les différentes eſpeces de ſtockfish dont nous nous propoſons de parler, laiſſant à l'écart les ſtockfish qu'on prépare avec les lizes & le wittelingue, &c. qui paraiſſent être des poiſſons du genre de lieux, merlus, merlans, &c. & pour appercevoir combien il nous ſerait difficile de nous reconnaître dans la nomenclature de tous les peuples du nord, il ſuffit de ſe rappeller les difficultés que nous avons éprouvées en France, pour reconnaître quels ſont les poiſſons auxquels nos pêcheurs donnent des noms ſi différens.

Quelles ſont les pêches que les Hollandais, Anglais & Français, &c. peuvent faire dans les mers du nord; & idée générale tant de leurs pêches que de leur commerce.

923. LES pêcheurs de toutes les nations peuvent faire leur métier dans toutes les mers du nord, pourvu qu'ils tiennent la mer dans leurs bâtimens; car les Islandais, Norwégiens, &c. ne permettent pas aux pêcheurs étrangers d'approcher de leurs côtes pour y préparer leur poiſſon: comme ils doivent reſter dans leurs vaiſſeaux, ils ſont obligés de préparer leur cabillaud en vert. Si néanmoins quelques bâtimens ont ſouffert une avarie conſidérable, on leur permet l'entrée des ports pour ſe radouber; mais ils ſont ſurveillés, & on leur interdit l'uſage des côtes pour la préparation du poiſſon. Ainſi tous les pêcheurs étrangers préparent leurs poiſſons en vert, les uns en grenier, & la plupart en tonnes.

924. COMME ces opérations ne different point de ce qui ſe pratique ſur le grand banc, nous renvoyons à ce que nous en avons dit article IX.

925. NOUS remarquerons ſeulement que, comme dans pluſieurs parages on peut commencer la pêche de bonne heure, quelquefois dès le mois de janvier, il eſt poſſible de primer les pêcheurs de Terre-neuve, qui ne peuvent guere s'établir ſur le banc qu'en avril ou mai; mais pour cela il faudrait que les intéreſſés convinſſent qu'auſſi-tôt que toute la flotte aurait de quoi faire un chargement, tous les vaiſſeaux donneraient leur poiſſon à un

bâtiment qu'on expédierait pour l'endroit où l'on ſe propoſerait d'en faire la vente, en tenant un état des poiſſons que chaque capitaine aurait fournis, pour lui en faire raiſon après la vente.

926. LES poſtes où l'on a coutume de s'établir pour faire la pêche du cabillaud, ſont l'Islande, Férol, l'Hittland ou Schetland, le Danemarck, la Norwege, ou Kola en Ruſſie.

927. MAIS un des meilleurs poſtes que les étrangers puiſſent occuper, eſt un banc ou rif qui eſt ſitué vers les côtes de Danemarck, en s'établiſſant, autant qu'il eſt poſſible, entre la petite isle d'Ingland & la côte de Jutland, qui étant fort élevée, les met à couvert des grands vents qui ſont très-contraires à la pêche.

928. LES Anglais, les Français, les Hollandais, les Hambourgeois, &c. ne vont pas ſeulement au nord pour faire la pêche de la morue, mais encore pour faire la traite de celle qui a été pêchée & préparée par les naturels du pays; de ſorte qu'on y fait annuellement des chargemens conſidérables, qu'on rapporte en échange des effets qu'on y a portés. Ces chargemens ſont du ſtockfish, des huiles & des dents de poiſſon, des barbes de baleine, de la rave, &c. En allant ou en revenant d'Islande, pluſieurs bâtimens touchent à Schetland, où l'on trouve des morues préparées, comme en Islande & en Norwege, &c. Quelques Français vont au nord avec de petits bâtimens depuis vingt juſqu'à cinquante tonneaux; alors ils ne paſſent guere Schetland, & ils font autant l'achat du poiſſon en échange de vivres, que la pêche; ils partent à la fin d'avril, & reviennent vers la fin de juillet.

929. LES Hollandais, outre le commerce qu'ils font avec les Islandais & autres habitans du nord, font la pêche dans les mers d'Islande & de Schetland; ils préparent, comme nous l'avons dit, leur poiſſon dans des tonnes; & en revenant, ils continuent ſouvent leur pêche juſqu'en hiver ſur le Doggers'bank, à moins qu'ils n'aillent à Yarmuth en ſeptembre pour la pêche du hareng.

930. LES Anglais de Yarmuth vont à cette pêche avec les mêmes quaiches dont ils ſe ſervent pour le hareng, ayant douze hommes d'équipage; il leur faut peu de tems pour ſe rendre de Yarmuth en Islande & à Schetland, où ils font le troc de marchandiſe pour du ſtockfish; ils s'établiſſent auſſi pour la pêche à la dérive ſur leur borſet, à quinze ou vingt lieues des Orcades; & après y avoir reſté pluſieurs ſemaines, ils reviennent avec leur charge: ordinairement ils tranchent leur morue à plat, & la ſalent en grenier.

931. LES Anglais, Hollandais & Français qui vont faire la pêche de la morue dans le nord, embarquent des ſaines pour prendre des harengs ou ſardines qui leur ſervent à amorcer leurs haims. Quand la pêche de la morue,

eſt ingrate, & que celle du hareng eſt abondante, ils en ſalent quelques barrils.

932. POUR prendre des grondins, qui ſont dans le nord plus gros & plus camus que ceux qu'on pèche ſur nos côtes, & dont on ſe ſert pour amorcer les haims, on traine à la remorque quelques lignes chargées d'haims amorcés d'entrailles de morue.

933. QUAND les pêcheurs ont leur ſaine dehors, comme ils ſillent lentement, étant ſoutenus par leur filet, l'équipage ſe range des deux bords pour mettre leurs lignes à la mer; mais quand, n'ayant point leurs ſaines à la mer, ils dérivent quelquefois avec aſſez de viteſſe, ils ne pèchent qu'au bord du vent, à moins qu'il ne faſſe un calme plat; auquel cas on pèche également des deux bords. On ne fait point de galerie comme à Terre-neuve; la plupart de ces petits bâtimens ayant peu de rentrée, ils ſe contentent d'élargir le plat-bord avec une planche ſur laquelle poſent les lignes, & ils ne font point d'abri, comme ſur le grand banc.

Pêche de la morue par les Anglais avec un borſet.

934. NOUS avons dit que les Anglais ou les Ecoſſais pèchaient la morue à vingt ou trente lieues des Orcades, étant halés par un borſet : il eſt bon de détailler cette façon de pècher.

935. LORS donc que ces pêcheurs ſont pris de calme, ils ſe ſervent quelquefois, pour haler leur bateau, d'une voile qu'ils mettent à l'eau, ou d'un borſet à peu près ſemblable à celui que nous avons décrit dans la ſeconde ſection de la premiere partie, en parlant de la pèche à la drege.

936. CE borſet A, *pl. VIII, fig.* 1, eſt quelquefois à 60 ou 80 braſſes en avant du bateau B; mais on frappe à chaque extrêmité C, D, de la vergue une auſſiere ou un grelin E, F, l'un deſquels paſſe par l'écubier de basbord, & l'autre par celui de ſtribord. Les deux écoutes G, H, de la voile du borſet, qui eſt dans l'eau, ſont frappées ſur les auſſieres dont nous venons de parler, à environ 25 braſſes des angles ou points de cette voile; bien entendu que le courant de la marée qui tient ici lieu de vent pour haler le bateau, doit donner dans la voile du borſet & l'enfler; car le bâtiment n'a aucune voile dehors. La voile du borſet eſt ſeule chargée de ſa remorque: les vergues & les mâts de hune ſont amenés ſur le pont; mais comme les cordages E, G, F, H, ſont très-près de la ſurface de l'eau, ils diminuent l'agitation du bâtiment lorſqu'il y a de la lame, & ils l'entretiennent dans la direction du courant, lors même qu'il ſe trouve le bout au vent; à cette façon de pècher les ligneurs ſe rangent ſur les deux bords.

[APRÈS avoir donné une idée des pêches que les nations étrangeres vont faire dans les mers du nord, il ſemble que je devrais détailler les différentes façons de pêcher des naturels du pays; mais comme je me propoſe d'entrer à ce ſujet dans de grands détails, j'ai cru plus convenable d'expoſer les différentes préparations que ces peuples donnent à leur poiſſon. On appercevra dans la ſuite quelles ſont les raiſons qui m'ont déterminé à prendre ce parti.]

De la préparation du cabillaud au nord par les naturels du pays.

937. LES pêcheurs du nord, peut-être à l'imitation des nôtres, préparent quelques morues vertes en tonne & au ſel; ils nomment cette préparation *klippfish* (*) en tonne : elle differe peu de celle que les Hollandais appellent de même, ou l'*abberdan*; & voici la méthode que ſuivent les Danois. Quand ils ont pêché des torſchs & qu'ils les ont conduits à terre, ils leur tranchent la tête, les ouvrent, les vuident & ôtent l'arête; puis les mettent, *pl. VIII*, *fig.* 2, dans des caiſſes A, où ils trempent pendant une huitaine de jours dans une ſorte ſaumure de ſel de France, s'ils en ont, ou à ſon défaut de ſel de Portugal; ils les retirent enſuite de cette ſaumure, & les arrangent les uns ſur les autres, comme en B, pour laiſſer égoutter la ſaumure; ils les mettent même en preſſe ſous des planches chargées de pierres, & finiſſent par les arranger dans des tonnes avec du ſel de Portugal le plus gros qu'ils peuvent trouver. Cette méthode eſt aſſez bonne quand elle eſt exécutée par les Danois; mais il n'en eſt pas de même quand ce ſont les Islandais qui font cette préparation; ils tranchent mal leur torſch, & font ſi mal-proprement toutes leurs opérations, que leur klippfish eſt peu eſtimé. Il eſt vrai que comme il leur faut du ſel & des barrils, ils ont ſouvent peine à s'en procurer; néanmoins le peu de klippfish qu'ils préparent, ſe débite bien dans la Baltique.

938. L'EMBARRAS d'avoir des futailles, engage les Islandais, & ſur-tout les habitans de la Norwege, depuis Dronthem juſqu'à un degré au-deſſus de Berghen, à préparer quelques torſchs d'une façon qu'on nomme *platfish*, qui approche de la morue ſeche qu'on prépare dans l'Amérique ſeptentrionale; mais il s'en faut beaucoup que leur poiſſon ſoit auſſi blanc & auſſi bon que celui de cette partie de l'Amérique, parce qu'ils ne prennent pas les précautions convenables pour ôter tout le ſang. Il eſt vrai qu'ils ont peu de bonnes graves; mais ils ſavent très-bien former des vigneaux, & profiter

(*) Suivant M. Horrebows, *klippfish* dérive de *klippen*, qui ſignifie *pierre*, parce qu'on le charge avec des pierres.

des rochers pour étendre leur morue, *pl. VIII, fig.* 3. Au reſte, voici comme ils préparent leur platfish : quelquefois ils conſervent la tête, d'autres fois ils la retranchent ; après avoir vuidé & lavé leurs torſchs, qu'ils tranchent dans toute leur longueur, ils les laiſſent tremper une demi-journée dans de l'eau pour en faire ſortir le ſang ; enſuite ils les lavent une ſeconde fois, & les arrangent en tas avec du ſel d'Eſpagne pendant trois fois vingt-quatre heures ; puis ils en forment de nouvelles piles pour en laiſſer écouler la ſaumure ; & quand le poiſſon a pris un peu de conſiſtance, ils le mettent quelque tems en preſſe pour l'applatir & en exprimer encore mieux la ſaumure ; enfin ils les étendent ſur des roches ou des vigneaux dans un endroit où ils ſoient expoſés au vent frais.

939. Les Hittlandais n'ayant que de petits bateaux, & leur isle étant environnée d'une mer qui eſt ſouvent orageuſe, ils ne peuvent pêcher l'hiver, & ils préparent le poiſſon qu'ils pêchent l'été en flackfish, à peu près comme nous venons de l'expliquer. Ils le font ſaumurer dans du ſel blanc d'Ecoſſe ; & après l'avoir laiſſé égoutter, l'étendent ſur des rochers ; mais ils conſervent la tête, qu'ils ouvrent en deux ; ils la ſalent avec ſoin : quand elle eſt deſſéchée comme le reſte, elle ſe conſerve, & fait un bon manger.

940. Ces torſchs qui ont été pénétrés de ſel, ont une ſoupleſſe que n'ont point les poiſſons qu'on ſeche ſans ſel ; ce qui n'empêche pas qu'ils ne ſe conſervent aſſez long-tems, & qu'ils ne ſoient plus eſtimés que ceux qui n'ont point été ſalés ; car ils ſe vendent plus cher. Je crois que quand les torſchs ont été préparés comme je viens de le dire, avec les ſoins, l'attention & la propreté convenables, ils ſont aſsez eſtimés à Copenhague.

941. Je parlerai dans la ſuite du flackfish préparé ſans ſel ; mais il faut auparavant expliquer ce que c'eſt que les poiſſons ſimplement deſſéchés & point ſalés, qui ſont connus en général ſous le nom de *ſtockfish.*

942. Les préparations des torſchs, dont nous venons de parler, reviennent aſſez à celles que nos pêcheurs donnent aux cabillauds ou morues qu'ils prennent dans l'Amérique ſeptentrionale ; mais nous allons parler des préparations qui ſont en quelque façon propres aux pêcheurs du nord. Elles conſiſtent à faire ſécher les torſchs ſans les ſaler : c'eſt ce qu'on nomme le *ſtockfish.* Commençons par expliquer plus préciſément ce qu'on entend par ce terme.

Du ſtockfish ou poiſſon deſſéché ſans ſel, & ſes différentes eſpeces.

943. Le *ſtocfish*, *ſtocvish*, ou *ſtockfish :* ce terme qui eſt compoſé de deux mots allemands, ſavoir, *ſtock*, qui veut dire bois, & *fish*, poiſſon, eſt un terme générique qui veut dire poiſson en bâton, ou poiſson réduit par le deſſéchement à la dureté d'un bâton. Quelques-uns penſent que le terme de

ſtockfish

ſtockfish ſignifie poiſson à billot, parce que, quand on l'apprête pour le manger, il faut le battre ſur un billot : cette étymologie me paraît moins naturelle que la précédente.

944. QUOI qu'il en ſoit, le terme de *ſtockfish* eſt entendu dans toute la haute-Allemagne, & uſité dans toutes les langues du nord, pour ſignifier toutes ſortes de poiſsons que l'on conſerve ſans ſel pour le ſeul deſſéchement.

945. LES Norwégiens & les pêcheurs voiſins de la mer Baltique deſſechent preſque tout leur poiſson de mer qu'ils prennent, en le ſuſpendant par la queue au-deſſus de leurs fourneaux avec une corde qu'ils attachent au plancher de leurs cabanes; & ces poiſsons, qu'on pourrait nommer *fumés* ou *boucanés*, ainſi que ceux qui ſont deſſéchés par le vent, ſe nomment *ſtockfish* ſans diſtinction des eſpeces de poiſsons qu'ils ont ainſi préparés.

946. AUSSI Rondelet dit que les marchands d'Anvers lui ont fait voir ſous le nom de *ſtockfish* toutes ſortes de poiſſons deſſéchés à l'air ou à la fumée, tels que raies, ſoles, plies, turbots, &c. Le ſtockfish n'eſt donc point une eſpece particuliere de poiſſon, comme pluſieurs auteurs l'ont penſé; ce n'eſt point le poiſson qui s'appelle *ſtockfish*, c'eſt la façon de le préparer qui donne ce nom indifféremment à toutes ſortes de poiſsons. Cependant comme il n'y a guere que le torſch ainſi préparé qui ſoit admis dans le commerce, les marchands Hollandais ne ſe chargent guere que de ce poiſson, & l'on ne connaît dans nos provinces ſous le nom de *ſtockfish* que la morue ſéchée ſans avoir été ſalée. Quoique dans le nord on diſtingue beaucoup d'eſpeces de ſtockfish par des dénominations qui ne ſont guere connues même des négocians qui en font le plus grand commerce, tels que *bremer l'ange*, *berger l'ange*, *zaartsfish*, je ſoupçonne que ces dénominations populaires & locales veulent dire *lingue* de Brême ou de Berghen, ou poiſson de *Zaarts;* mais on donne au ſtockfish d'autres dénominations qui méritent plus d'attention, parce qu'elles dépendent des différentes préparations qu'on a données aux poiſsons. Quelques-uns conſervent particuliérement le nom de *ſtockfish*, d'autres prennent celui de *ſtackfish* préparé ſans ſel, *hengfish*, *rotſchair*, *langfish*, *rondfish*. Nous eſſaierons de faire connaître ces différentes eſpeces de ſtockfish que préparent les Danois, les Islandais, les Schetlandais, les Norwégiens & les autres peuples du nord.

947. IL ſuit de ce que nous venons de dire, que toutes les eſpeces de ſtockfish ſont du poiſson qui a été deſſéché ſans avoir été ſalé. M. Anderſon remarque fort à propos à cette occaſion, que qui ne connaîtrait qu'un climat tempéré & humide, comme le nôtre, aurait peine à concevoir comment un poiſson auſſi gros & auſſi gras que le torſch, peut ſe conſerver ſans être ſalé pendant pluſieurs années, étant entaſſé quelquefois à l'air,

& être tranſporté dans des climats fort différens ; car il eſt de fait que le ſtockfish qui a été bien préparé, & qu'on ſerre avec ſoin dans des magaſins, ſe peut conſerver pendant dix ans ſans s'altérer ; mais le vent de nord froid & ſec qui regne au printems, vraie ſaiſon pour la préparation des poiſſons, s'oppoſe à la fermentation, & deſſeche bien mieux le poiſſon que les chaleurs humides de notre climat, d'autant que dans le nord même, l'été n'eſt pas une ſaiſon favorable au deſſéchement du poiſſon ; le ſoleil fait éclorre des inſectes qui l'endommagent, & occaſionne une fermentation toujours fâcheuſe.

Du rondfish.

948. On nomme *rondfish*, ou dans le commerce *ſtockfish rond*, des torſchs qui étant deſſéchés, ſont longs, ronds & roides comme des bâtons.

949. On en prépare dans tout le nord ; mais comme les Norwégiens ont la réputation de le préparer très-bien, en adoptant le terme de *rondfish*, nous allons détailler la méthode qu'ils ſuivent.

950. On ne peut préparer ainſi les torſchs que depuis le commencement de janvier juſqu'à la fin d'avril ; paſſé ce tems, l'air n'eſt plus aſſez ſec pour deſſécher des poiſſons qui ſont gros, gras, & qu'on laiſſe preſque dans leur entier.

951. A la partie méridionale de l'Iſlande, il fait ordinairement trop chaud en mai pour deſſécher parfaitement ces poiſſons. Il n'en eſt pas de même à la partie ſeptentrionale, où l'on ne peut commencer la pêche qu'à la mi-mai, à cauſe des glaces qui viennent du Groenland. Ils peuvent bien, malgré les glaces, prendre toute l'année quelques poiſſons pour leur conſommation, mais pas en aſſez grande quantité pour faire du ſtockfish rond. Mais la fraîcheur de l'air de ce côté de l'iſle ſubſiſte aſſez long-tems pour qu'ils puiſſent en préparer, quand les glaces leur permettent de faire la pêche.

952. La préparation du poiſſon en rondfish eſt bien ſimple. Quand on a tranché la tête des torſchs, qu'on les a ouverts juſqu'à l'anus pour les vuider, on les lie deux à deux par la queue avec une ficelle, & on les ſuſpend à des perches qu'on diſpoſe en quarré, D, *pl. VIII, fig. 2.* Ils reſtent ainſi expoſés aux injures de l'air pendant ſept ou huit ſemaines, plus ou moins, ſuivant la température de l'air : le tems le plus favorable eſt un vent de nord froid & ſec ; le poiſſon en ſe deſſéchant ſe retire ſur lui-même, & devient rond ſans qu'il ſoit néceſſaire de lui faire prendre cette forme avec les mains. Quand il eſt en cet état & bien dur, il ne court plus riſque d'être attaqué par les inſectes : alors les Norwégiens le mettent chez eux en tas comme du bois à brûler, en attendant qu'il ſe pré-

ſente des acquéreurs : c'eſt une des principales branches du commerce des Hollandais en Norwege ; les Hambourgeois, les Anglais, les Dunkerquois en tirent auſſi directement ou indirectement.

953. NOUS avons déjà dit qu'on fait du rondfish en Islande ; mais il n'eſt pas auſſi eſtimé que celui de Norwege, ſoit que cela dépende de la nature du poiſson ou de la ſéchereſse de l'air.

Du clipfish ou klippfish ſans ſel.

954. NOUS avons dit que les Danois préparaient les torſchs en vert, en les ſalant dans des tonnes, à peu près comme les Hollandais font leur aberdan, & qu'ils les nomment *klippfish*. Les Hittlandais & les Schetlandais font un autre clipfish qui, à cela près qu'il n'eſt pas ſalé, reſsemble aſsez aux morues ſeches que nos pêcheurs préparent à Terre-neuve.

955. ON dit que le terme *clipfish* dans la langue des Schetlandais ſignifie *poiſſon de roche*, parce que, pour le faire ſécher, ils l'étendent ſur des roches, *pl. VIII, fig.* 3.

956. COMME les Hittlandais & les Schetlandais ont la réputation de bien préparer cette ſorte de clipfish, nous allons rapporter leur méthode.

957. QUAND ils ont coupé la tête de leurs torſchs, qu'ils les ont tranchés dans preſque toute leur longueur, & arraché la plus grande partie de la groſse arête, ils arrangent leurs poiſsons les uns ſur les autres, dans de grandes caiſses de bois qui peuvent contenir juſqu'à cinq cents poiſsons.

958. ON remplit ces caiſses, qui ſont établies au bord de la mer, avec de l'eau de mer, dans laquelle les poiſsons reſtent ſept à huit jours ; puis ils les en retirent, & les mettent en tas pour laiſſer égoutter l'eau qu'ils ont priſe ; ils les chargent même avec des pierres pour exprimer leur eau, & les applatir ; au bout de quelques jours, ils les étendent ſur des rochers ou de groſſes pierres, ou à leur défaut, ſur des vigneaux ou banquettes qu'ils conſtruiſent à pierre ſeche. Quand ils ſont bien ſecs, ils les rangent en tas dans des magaſins, ayant ſoin de les préſerver de l'humidité. Cette précaution eſt encore néceſſaire en les embarquant dans les vaiſſeaux ; car quand ce clipfish a été bien préparé, il ſe conſerve très-bien, pourvu qu'on le tienne ſéchement & à l'ombre.

960. LA plus grande conſommation du klippfish & des autres eſpeces de ſtockfish ſe fait dans les endroits où ſe font les grands armemens, & dans les pays catholiques de la haute & baſſe-Allemagne.

Du flackfish.

970. COMME en Islande le vent n'eſt plus aſſez froid & aſſez ſec dans le

mois de mai, au moins dans une partie de cette isle, pour dessécher parfaitement les torschs entiers, au lieu de faire du rondfish, on fait du flackfish, terme qui signifie *poisson fendu.* Suivant M. Horrebows, ce mot vient de *flack*, qui veut dire étendre à plat. Pour cela, après avoir tranché la tête & ouvert le corps dans toute sa longueur du côté du ventre pour emporter les entrailles & la grosse arête jusqu'à la troisieme vertebre au-dessous de l'anus, si le tems parait disposé au beau, on les arrange deux à deux, chair contre chair, sur des banquettes faites à pierre seche ou sur des vigneaux d'un pied & demi de hauteur; si le tems n'est pas disposé au beau, ils forment avec leurs poissons de petits tas qu'ils nomment *cases*, mettant toujours la peau en-dessus, & ils restent en cet état jusqu'au beau tems qui est un vent sec, froid & constant, qu'il faut quelquefois attendre trois ou quatre semaines: si ces tems tardent trop long-tems, les poissons contractent quelqu'altération qui les font nommer par les marchands *casés.*

961. AUSSI-TÔT que le tems favorable est venu, les femmes défont les cases, & étendent les poissons sur les vigneaux, ayant soin de les retourner deux ou trois fois par jour, observant que la queue de l'un réponde à la gorge de l'autre; & quand il survient de la pluie, on met la peau en-dessus pour prévenir que la chair soit tachée. Il faut quelquefois quatorze à quinze jours pour le dessécher; mais lorsque le vent du nord est un peu fort & très-sec, le dessèchement se fait bien plus promptement: cependant on craint les gelées un peu fortes qui endommagent le poisson.

962. QUAND le poisson est bien sec, on en fait de gros tas sur les vigneaux, mettant tête contre queue, & alors il ne court point risque de devenir casé; il continue même à se dessécher: ainsi il attend, sans s'endommager, que des marchands Danois viennent l'enlever. Lorsqu'on le transporte aux places de commerce, on l'entasse comme des meules de foin, qu'on a l'attention de couvrir quand il pleut; car si l'on embarquait le flackfish humide, il se gâterait dans le transport.

963. COMME le poisson ainsi préparé passe pour être le plus délicat, il se vend plus cher que le rondfish. On prépare en Islande des poissons du genre des aigrefins & des merlans en flackfish; mais les marchands les estiment peu; ils ne veulent que le flackfish de torsch ou de lingue, & il n'y a que la rareté de ce poisson qui les engage à en prendre d'autres especes.

Du rothschair ou rodschier des Norwégiens, ou rotskæring des Danois.

964. CES termes signifient, suivant l'idiome des deux langues, poisson fendu dans toute sa longueur, qui étant sec, forme comme deux longues racines.

965. CE que les Norwégiens appellent *rodſchier*, differe peu du ſlackfish. Ils coupent le poiſſon dans toute la longueur juſqu'à la queue, après avoir ôté l'arête. Ces deux pieces tenant enſemble par la queue, on les fait ſécher en les ſuſpendant comme le rondfish. La plus grande partie eſt faite avec les petits torſchs qu'on prend près de la côte. Comme ce poiſſon eſt plus délicat que le rondfish, on le nomme *zaartsfish* de Norwege: quand ce poiſſon eſt ſec, il reſſemble à deux cordes réunies par un de leurs bouts. On en prépare un peu dans les isles de Feroé & Weſtmenoé; mais on eſtime mieux celui de Norwege. La principale conſommation de ce poiſſon ſe fait dans les couvens attachés à l'égliſe romaine. On prépare le rodſchier dans le mois d'avril, lorſqu'on ne pourrait plus faire de rondfish.

Du hengfish.

966. L'EXPRESSION de *hengfish* des Islandais donne l'idée de poiſſon ſuſpendu: cependant il eſt préparé différemment du ſlackfish & du rodſchier; car au lieu d'ouvrir le poiſſon par le ventre, on le fend par le dos; & après l'avoir vuidé & en avoir arraché la groſſe arête, on fait au haut une fente de ſept à huit pouces de longueur, pour pouvoir y paſſer une perche qui ſert à le ſuſpendre dans une eſpece de cabane E, *pl. VIII, fig.* 2, qu'ils nomment *hialder;* elle eſt quelquefois conſtruite avec des pierres entre leſquelles on ménage des joints ouverts pour que le vent les traverſe; ou elle eſt faite avec des poteaux de bois, ſur leſquels on cloue des lattes, ce qui forme une eſpece de cage. De quelque façon qu'elle ſoit conſtruite, elle eſt toujours couverte avec des planches, pour que les poiſſons ne reçoivent point la pluie.

967. QUAND le poiſſon eſt tranché, vuidé & déſoſſé, on le met en tas pour qu'il fermente un peu, ce qui l'attendrit; enſuite on l'étend ſur des cailloux ou des vigneaux, pour qu'il ſe deſſeche un peu. Comme les fonds de ſable fin & de vaſe ne ſont point favorables à cette opération, lorſqu'on eſt dans un endroit où il n'y a point de pierres, on couche le poiſſon ſur les arêtes qu'on a arrangées ſur le terrein; mais la grave eſt bien préférable aux arêtes. Quoi qu'il en ſoit, quand les torſchs ſont en partie deſſéchés, on les enfile avec des perches, pour les étendre dans les hialder, le plus près les unes des autres qu'il eſt poſſible, & on les y laiſſe juſqu'à ce que le poiſſon ſoit bien ſec; enfin on les en retire pour les emmagaſiner comme les autres ſortes de ſtockfish.

968. QUOIQUE ce poiſſon ſe deſſeche étant ſuſpendu, il ne ſe roule pas comme le rondfish. Pluſieurs habitans ont auprès de leurs maiſons des hialder, dans leſquels ils ſuſpendent des torſchs qui ſe deſſechent peu à peu;

moyennant quoi ils en mangent aſſez long-tems de preſqu'auſſi bons que s'ils étaient frais.

969. QUOIQUE le hengfish ſe vende plus cher que le ſtackfish, on en fait peu, parce que ſa préparation eſt plus embarraſſante.

970. LES Danois préparent quelques torſchs en hengfish pour leur uſage; & comme ils y apportent beaucoup de ſoin, ce hengfish eſt beaucoup meilleur que celui des Islandais.

971. QUOIQU'ON faſſe du hengfish avec des poiſſons du genre des merlans, aigrefins, &c. les Danois donnent toujours la préférence à celui qui eſt fait avec le torſch.

Du ſhellfish & de l'abberdahn.

972. NOUS n'avons point parlé de ce qu'on nomme *ſhellfish*, expreſſion qui veut dire poiſſon à écailles.

973. SUIVANT quelques-uns, cette dénomination vient de ce que la chair de ce poiſſon étant cuite ſe leve facilement par feuillets ou écailles, ce qui eſt agréable à la vue & excite l'appétit; mais je ſuis porté à croire que ce nom lui vient de ce que le shellfish eſt fait avec un poiſſon qui a de plus grandes écailles que les torſchs; car les Hollandais & les bas Allemands appellent les écailles des poiſſons *ſchelſen*.

974. OR, comme je me ſuis propoſé de ne parler ici que des préparations qu'on donne au torſch ou cabillaud, ſi le shellfish eſt fait avec une autre eſpece de poiſſon, nous ne devons point nous en occuper préſentement, d'autant qu'on nous a aſſuré qu'il ſe faiſait avec beaucoup de différentes eſpeces de bons poiſſons qu'on prépare à peu près comme le ſtockfish.

975. A l'égard de l'abberdahn que je crois être fait avec de petits poiſſons de différentes eſpeces ſalés & ſéchés, il n'en ſort guere du Danemarck & de la baſſe-Saxe.

Des iſſues des morues, & de l'uſage qu'on en fait.

976. QUOIQUE pour la plupart des eſpeces de ſtockfish on commence par retrancher la tête, on en prépare néanmois quelques-uns avec leurs têtes, qu'on ſale ou qu'on ſeche, ſuivant les différentes préparations qu'on ſe propoſe de donner aux morues. Les pêcheurs mangent une partie des têtes qu'ils retranchent, lorſqu'elles ſont fraîches, & c'eſt un manger aſſez délicat; ils en font auſſi ſécher pour leur uſage. Nous avons déjà dit que les langues & les noues étaient des mets délicats, ainſi nous n'en parlerons point pour le préſent.

977. LES femmes ramaſſent les foies avec grand ſoin, pour en tirer l'huile dont ces peuples font grand uſage pour s'éclairer pendant leurs longues nuits d'hiver ; il en entre dans quelques-uns de leurs mets, & ils vendent le ſurplus aux étrangers. Comme l'air froid favoriſe peu la fermentation, elles emploient la chaleur du feu pour retirer cette huile.

978. LES femmes mettent auſſi à part les œufs, & quelquefois une partie des inteſtins. Lorſqu'elles les ont fait ſécher, elles les mettent dans des tonnes ; c'eſt la réſure du nord, qui n'eſt pas auſſi eſtimée que celle que font nos pêcheurs : cependant, lorſque ces tonnes arrivent à Nantes, avant de vendre cette réſure pour la pêche des ſardines, on vuide les barrils, on ôte ce qui ne paraît pas propre à faire cet appât, & on remet en barrils ce qu'on a choiſi.

979. NOUS avons déjà dit qu'on ſe ſervait quelquefois des arêtes des morues pour étendre le poiſſon, lorſqu'on manque de grave : c'eſt un pis-aller, car la grave eſt bien meilleure.

980. QUAND les arêtes ont ſervi à cet uſage, de pauvres gens les ramaſſent pour les brûler, faute de bois ; mais dans les contrées méridionales de l'Islande, qui ſont les plus peuplées de l'isle, parce que la pêche y eſt plus abondante, on y a pour cette raiſon beſoin de plus de vaches qu'ailleurs ; cependant la récolte de l'herbe & du foin n'y eſt pas conſidérable. Pour y ſuppléer, les habitans ont coutume de donner aux vaches le bouillon du poiſſon qu'ils font cuire, & même les arêtes, après les avoir amollies par la cuiſſon. Ces animaux y ſont ſi bien accoutumés, qu'ils prennent cette *beuvée* avec empreſſement ; & celles qui en uſent, ont beaucoup de lait que les habitans trouvent fort bon, apparemment parce qu'ils ſont accoutumés au goût du poiſſon ; car il n'eſt pas douteux que le lait doit participer de l'odeur & du goût de la nourriture qu'on donne aux beſtiaux.

ARTICLE XVII.

Manieres de pêcher la morue dans les différentes parties de l'Europe ſeptentrionale par les naturels du pays.

981. NOUS avons déjà dit que la pêche du torſch, qu'on fait dans le nord, ne differe pas beaucoup de ce que nous pratiquons dans l'Amérique ſeptentrionale, c'eſt-à-dire, qu'elle ſe fait avec des lignes ſimples, de groſſes cordes & des filets. Lorſque la mer n'eſt pas trop agitée, trois matelots ſe mettent dans de fort petits bateaux qui ont douze à quatorze pieds de long, du port d'environ deux ou trois tonneaux ; ils les nomment *ſchuts*, *pl. VIII*, *fig.* 1, & ils pêchent avec des lignes ſimples, à une petite diſtance

de la côte. Chaque pêcheur met ſouvent quatre lignes à la mer, deux bas-bord & deux ſtribord.

982. COMME ce ſont ordinairement les petits poiſſons qui donnent à la côte, leurs lignes ſont fines, & leurs haims aſſez petits : auſſi-tôt qu'ils ſentent qu'un poiſſon a mordu, ils tirent la ligne, & ſur-le-champ en mouillent une autre qu'ils ont toute prête ; ce qui ſe fait avec une promptitude ſurprenante. Pour ne point perdre de tems, un homme de l'équipage qui ne pêche point, eſt chargé d'étêter les torſchs, de jeter les breuilles à la mer, & quelquefois de préparer des haims amorcés ; les autres préparations dont nous avons parlé ſe font à terre.

983. QUAND ils ſe propoſent de s'écarter davantage du rivage, ou quand la mer eſt plus agitée, ils prennent des ſchuts plus forts, du port de quatre ou cinq tonneaux, ſe mettent dedans quatre ou cinq pêcheurs, & vont preſque toujours à la rame ; quand ils parent une petite voile, leurs avirons leur ſervent de mâts.

984. S'ILS ont intention d'aller établir leur pêche dans des parages éloignés, ils ſe mettent huit, dix ou douze hommes, dans des bateaux du port de ſept à huit tonneaux, qu'ils nomment *ſeules*, & ils embarquent quelques vivres qui conſiſtent en farine d'orge ou de ſeigle, dont ils font une eſpece de bouillie qu'ils mangent avec du poiſſon ; ils prennent auſſi un peu d'eau-de-vie de grain & du tabac qu'ils trouvent quelquefois à échanger pour du gibier.

985. ILS amorcent leurs haims avec des harengs, des ſardines & d'autres petits poiſſons qu'ils pêchent avec des ſaines : au défaut de poiſſons, ils amorcent avec des moules qui ſont quelquefois aſſez groſſes pour que cinq ou ſix ſuffiſent pour amorcer un haim ; d'autres fois il en faut dix : ils amorcent encore avec de gros vers noirs, qu'ils ramaſſent ſur le ſable à la mer baſſe.

986. QUOIQU'IL ſoit par-tout néceſſaire d'avoir de bons appâts pour faire une pêche abondante, l'excellence des appâts eſt encore plus importante dans le nord, où communément le torſch n'eſt pas affamé ; ils mordraient rarement aux haims, ſi on ne les amorçait qu'avec des breuilles de morue.

987. A l'occaſion de la pêche aux haims, il eſt bon d'être prévenu que quand les torſchs ſont effrayés, étant pourſuivis par de gros poiſſons, ils ne mordent pas aux appâts qu'on leur préſente ; mais quand leur frayeur eſt paſſée, ils deviennent voraces ; & les pêcheurs prenant beaucoup de poiſſons, les ſchuts reviennent pluſieurs fois à terre dans une journée.

988. ON fait encore dans le nord la pêche du torſch avec de groſſes cordes tendues par fond ; il y en a qui ont juſqu'à 1000 braſſes de longueur, &

& qui portent vingt à trente douzaines d'haims; on attache au bout de la maîtreſſe corde une groſſe pierre pour la tenir fixe, & l'on met à l'autre bout une ligne qui porte à ſon extrêmité une outre pleine d'air qu'ils nomment *blaque*, ou une petite barrique vuide pour ſervir de ſignal & indiquer où eſt la groſſe corde quand on la veut relever; quelquefois, au lieu de cette bouée, ils amarrent la ligne à un rocher ou à un pieu, comme nous l'avons dit dans la premiere ſection, premiere partie.

989. LES pêcheurs du nord de l'Ecoſſe font cette même pêche, & ſe ſervent auſſi quelquefois d'outres pour leurs bouées.

990. LES haims étant amorcés de bons appâts, on tend ces cordes le matin, & on les releve à midi; ſouvent les trois quarts des haims ſont garnis de torſchs ou d'autres bons poiſſons; ſur-le-champ on renouvelle les appâts, & on remet la corde à la mer pour relever le ſoir.

991. ON ne peut tendre ces groſſes cordes qu'à une petite diſtance de la côte, & à un endroit où il n'y a pas une grande profondeur d'eau, & pour cette raiſon il ne s'y prend ordinairement que de petits torſchs; pour prendre de groſſes pieces, il faut ſe ſervir de lignes ſimples, & ſe porter plus au large.

992. IL arrive quelquefois que les torſchs, ſans être pourſuivis par de gros poiſſons, ſe raſſemblent en quantité dans une anſe; les pêcheurs ne manquent pas de s'y établir, non-ſeulement parce qu'ils y font une bonne pêche, mais encore, parce qu'ils y trouvent des lieux commodes pour la préparation de leur poiſſon.

993. QUAND les torſchs ſont pourſuivis par de gros poiſſons, ils ſe retirent en grande quantité dans les anſes, & quelquefois avec tant de précipitation, que pluſieurs échouent à la côte; comme ils ſont effrayés, ils ne mordraient pas aux haims, ce n'eſt donc pas la circonſtance où il convient de s'en ſervir; mais dans ce cas, les pêcheurs tendent le ſoir des filets par le travers de ces anſes, & quand ils les relevent le lendemain, ils y trouvent ordinairement une grande quantité de torſchs.

994. POUR terminer ce que nous avons à dire ſur la pêche du torſch au nord de l'Europe, nous ferons remarquer que le poiſſon eſt gras & bien nourri, juſqu'à ce qu'il jette ſon frai: quand les torſchs ont peu reſté à la côte, ils ſont gras & de bon goût; mais ils deviennent maigres quand ils y reſtent long-tems.

995. DANS une partie de ces parages on ne pêche à la ligne ſimple que de jour; mais comme paſſé ce tems, les nuits ne ſont point obſcures, on pêche indifféremment le jour & la nuit. Cependant les pêcheurs ne ſe portent ſur les grands fonds que le jour, & ils ſe tiennent la nuit près de la côte & dans les anſes, où il n'y a que ſept à huit braſſes d'eau.

996. QUAND les chaloupes ſont chargées de poiſſon, il n'importe de quelle façon il ait été pris, les pêcheurs viennent le décharger au bord de la mer; ils le partagent entr'eux, & chacun prépare ſon poiſſon comme il le juge à propos, en ſuivant les différentes méthodes que nous avons indiquées.

997. NOUS remarquerons encore ſur les pêches, conſidérées généralement, que ſouvent les glaces qui occupent les côtes, empêchent de faire la pêche proche les terres, pendant qu'on peut la pratiquer au large, ce qui fait que les pêcheurs qui reſtent dans leurs vaiſſeaux pour pêcher & préparer leurs morues en vert, peuvent faire leur métier, lorſque les habitans des isles en ſont empêchés par les glaces.

998. APRÈS avoir jeté un coup d'œil général ſur les façons de pêcher des habitans de l'Europe ſeptentrionale, je vais dire quelque choſe de particulier ſur les pêches des différens peuples de ces vaſtes pays.

Helygeland, ou Holy-island.

999. HELYGELAND ou Holy-island, eſt une petite isle de la partie occidentale du royaume de Danemarck. Les pêcheurs qui y ſont établis, amorcent leurs haims pour la pêche du cabillaud avec de l'aigrefin; ils mettent leurs haims à la mer pendant la durée d'une marée; ils prétendent que les morues abandonnent d'autant moins les haims qu'il y a plus de tems qu'ils ont avalé l'appât; ils préparent une partie de leur cabillaud en shellfish, dont ils trouvent le débit le long de l'Elbe & du Weſer.

Les isles d'Itland ou Hetland ou Schetland.

1000. CES isles forment un archipel; le plus grand nombre ne ſont que des rochers déſerts: mais il y en a quelques-unes qui méritent le nom d'*isles*. Elles ſont au nord de l'Ecoſſe, & en dépendent; les pêcheurs de haute-Normandie & les Flamands y vont faire la pêche avec de petits bâtimens, & les Hollandais avec des doggers plus forts que ceux qu'ils emploient communément ſur le Doggers'bank. Outre la pêche, ils échangent avec les habitans, du poiſſon pour de la farine, du biſcuit, du vin, de l'eau-de-vie, &c.

1001. CES inſulaires ſont une pêche conſidérable de cabillaud, & préparent de la morue ſeche comme à Terre-neuve; pour cela ils ſont ſaumurer leur poiſſon pendant peu de jours avec du ſel blanc d'Ecoſſe: ils ouvrent, comme à Terre-neuve, le poiſſon dans toute ſa longueur, & en arrachent l'arête; mais ils ne retranchent point la tête.

1002. POUR ſaumurer leur poiſſon, ils l'arrangent dans des caiſſes qu'ils

rempliſſent d'une forte ſaumure ; quand ils jugent qu'il eſt pénétré de ſel, ils le mettent égoutter en pile, & enfin ils l'expoſent ſur les rochers, *pl. VIII, fig.* 3, ſe conformant à ce que nous avons dit pour la préparation de ce poiſſon à Terre-neuve ; mais les beaux tems y ſont plus rares & de moindre durée.

1003. COMME les bateaux des Islandais ſont petits, que la mer eſt fort agitée entre ces isles, & que les nuits y ſont fort longues une partie de l'année, ils ne pèchent guere l'hiver ; au reſte la partie de leur isle la plus abondante en cabillaud, eſt la côte du ſud, & à cette côte la pèche commence de meilleure heure qu'ailleurs ; c'eſt pourquoi ils y préparent en ſtockfish le poiſſon qu'ils peuvent prendre en février & en mars ; mais quand les chaleurs ſont trop conſidérables pour les faire ſécher, ils les préparent au ſel.

1004. ILS vendent aux étrangers des poiſſons frais, & de préparés de différentes manieres & de différentes eſpeces ; car ils prennent de petits lingues, des aigrefins, des lieux de Bretagne qu'ils nomment *merlus*, & ils ſalent de toutes ces eſpeces de poiſſons.

1005. COMME ces isles ſont par les 60 ou 61 degrés, ils conſomment beaucoup d'huile pour s'éclairer pendant les longues nuits d'hiver ; c'eſt pourquoi ils en ont peu à vendre.

Des Orcades.

1006. LES isles Orcades forment encore un archipel ; elles dépendent de l'Ecoſſe, dont elles ne ſont éloignées vers le nord que de ſept à huit milles, & elles s'étendent vers le ſud juſqu'à cinquante milles des isles de Schetland. Il y a trop de courans entre les Orcades pour y faire la pèche, ou au moins elle y eſt pénible & dangereuſe ; c'eſt pourquoi les habitans de ces isles ou ſe louent pour faire la pèche, ou vont dans d'autres parages pècher pour leur compte.

De l'Islande.

1007. L'ISLANDE eſt une des plus grandes isles de l'Europe, on eſtime qu'elle a 300 lieues de circonférence, 100 lieues de long, 75 lieues de large nord & ſud ; on la place à 65 degrés de latitude nord, & 360 de longitude ; elle eſt traverſée par des chaines de montagnes, & ſemble n'être qu'une maſſe de rochers accumulés ſans ordre, entre leſquels il y a des glaces qui ne fondent point : c'eſt cependant dans cette isle que ſe trouve le mont Hecla, volcan très-conſidérable, qui quelquefois fait des éruptions

terribles. Il y a çà & là des ſources très-chaudes & d'autres fort froides; ainſi la glace & le feu, ces deux contraires ſe trouvent pêle-mêle dans cette isle; cependant il y a quelques prairies aſſez belles où l'on éleve des beſtiaux. La mer tout autour de cette isle eſt très-poiſſonneuſe, on y prend des cabillauds ou torſchs preſqu'auſſi bons que ceux du grand banc, ſur-tout quand on s'écarte un peu de la côte.

1008. LES Islandais font leurs pêches juſqu'à trois lieues au large, à peu près comme à Terre-neuve, mais pas ſi commodément. Il y regne des vents conſidérables qui ne permettent pas de ſortir avec les petits bateaux du pays qu'on nomme *ſchuts*; & quand on pêche dans les grands fonds, il arrive ſouvent que des poiſſons voraces coupent les lignes avec leurs dents.

1009. ON prétend que les torſchs parcourent toute la circonférence de l'isle dans les différentes ſaiſons; au moins eſt-il certain qu'en cherchant les différens poſtes, on peut prendre des torſchs toute l'année; mais ce n'eſt que pour la conſommation du pays. Sur les côtes méridionales de l'isle la pêche commence en février, & ſe peut continuer juſqu'en mai: alors les habitans des côtes de l'eſt & du nord, la pêche n'étant pas praticable ſur leur côte, ſe raſſemblent à la côte méridionale; vers la mi-mai ils retournent dans leur pays: car pour préparer du ſtockfish, la vraie ſaiſon eſt depuis le commencement du mois de mai juſqu'à la récolte des foins.

1010. LES Islandais qui s'éloignent peu de la côte pour revenir à terre préparer leurs poiſſons, ne peuvent pas commencer leurs pêches avant le mois de mai, à cauſe des glaces du Groenland qui ſont pouſſées à la côte orientale où la pêche eſt la plus abondante; mais les pêcheurs étrangers qui tiennent le large, pêchant dans leurs bâtimens, & y préparant leurs poiſſons, peuvent commencer leur pêche beaucoup plus tôt; ils doivent eſſayer de ſe rendre au lieu de la pêche dans le mois d'avril, & ils peuvent continuer juſqu'en août.

1011. QUAND les Islandais ont du ſel & des barrils, ils préparent quelques morues en vert & en tonne; ſi les barrils leur manquent, ils font de la morue ſeche comme à Terre-neuve; mais comme les barrils & le ſel leur manquent ſouvent, ils préparent leur torſch en rondfish pendant les mois de mai & de juin. Lorſque les chaleurs ſe font trop ſentir, ils font du flackfish, ouvrant les torſchs dans toute leur longueur, comme nous l'avons expliqué.

Norwege.

1012. LA Norwege eſt un royaume qui appartient au roi de Danemarck: on y fait de grandes pêches de morue, principalement depuis quinze lieues au-deſſus de Berghen juſqu'à l'extrêmité nord de la Norwege. Cette

pèche commence les premiers jours de janvier à Wardhus, & tout le long de la côte juſqu'au cap Nord ; mais le torſch donne plus abondamment dans ces parages au commencement du mois de mars, & la pèche s'y continue juſqu'à la fin d'avril ; enſuite ces poiſſons ſe rangent le long de la côte juſqu'à la hauteur de Berghen, à quinze lieues plus au ſud, où après avoir jeté leurs œufs, ils ſe retirent à la grande mer.

1013. LA plus grande pèche de la morue ſe fait donc en Norwege entre l'Indeneſſe & Wardhus, & elle eſt d'autant plus abondante qu'on s'approche plus de Wardhus du côté du nord. Un grand nombre de Norwégiens de différens endroits s'y rendent en automne.

1014. CETTE pèche ſe continue juſqu'à ce que les glaces ne leur permettent plus de pêcher à la côte ; alors ils ſe retirent le long de quelques isles éloignées de la terre de deux à trois milles où les glaces n'incommodent point, & ils y continuent leur pèche juſqu'au mois de mars que les glaces quittent la terre ferme & charient.

1015. LES pêcheurs du nord de Drontheim vont donc vers noël au Finmarck, gouvernement de Wardhus, avec des bateaux d'environ huit tonneaux, montés de dix à douze hommes ; ils font la pèche dans les anſes où la morue ſe retire ; ils la ſechent, puis s'en retournent chez eux en avril, avec leur ſtockfish rond qui eſt eſtimé, & qui peut ſe conſerver huit ou dix ans ſans s'altérer. Ainſi quoiqu'ils aient conſommé une partie de leur pèche pour ſe nourrir, ils en emportent non-ſeulement pour leur proviſion, mais encore pour en vendre beaucoup aux étrangers. On ne prépare le ſtockfish que depuis le mois de janvier juſqu'à la fin d'avril ; le poiſſon qu'on pèche enſuite ſe tranche en deux pour en faire du rodſchier. On aſſure que les Norwégiens tranſportent beaucoup de leurs poiſſons à Drontheim & à Berghen qui ſont les entrepôts de cette marchandiſe ; ils les mettent dans des tonneaux d'une énorme grandeur.

1016. ON dit qu'on prend ſur certains fonds de roche par cinq braſſes d'eau, une autre eſpece de torſch qui a quatorze à dix-huit pouces de longueur, que ſa chair eſt ferme & délicate, mais qu'il n'eſt pas bon à faire du ſtockfish, qu'il en faut faire du rodſchier, ce qui me fait croire que ce n'eſt pas un vrai torſch.

1017. MAIS le long du Nordland qui commence à cent cinquante lieues au delà de Drontheim, trois à quatre hommes qui ſe mettent dans des ſchuts, prennent à la ligne des torſchs de vingt à vingt-huit pouces de longueur, non compris la tête, & ils reviennent trois à quatre fois à terre chargés de poiſſon.

1018. SUIVANT différentes circonſtances les pêcheurs ſe ſervent de lignes ſimples ou de groſſes cordes ou de filets, comme nous l'avons expliqué, & pluſieurs conſervent la tête.

1019. QUAND les Norwégiens vuident leurs torſchs, ils réſervent ſoigneuſement les foïes pour en faire de l'huile, & les œufs pour la réſure; ils les apportent avec leur ſtockfish à Drontheim & à Berghen où il s'en fait de grands achats par les marchands forains, & ſur-tout par les commis des comptoirs des villes anſéatiques.

1020. ON ſait que pluſieurs peuples du nord que la rigueur du climat prive de faire des récoltes de grains, ſe nourriſſent en grande partie de poiſſon ſec qu'ils imbibent tantôt avec de l'huile ou de la graiſſe de poiſſon, & dans les pays où il y a des pâturages, avec la graiſſe des animaux qu'ils élevent, ou avec du beurre.

1021. DANS les endroits les plus reculés de la Norwege, on fait ſécher le poiſſon au vent; alors on le nomme *ſkirping*, & il tient pareillement lieu de pain.

1022. LA Norwege n'eſt pas le ſeul endroit où l'on ſe nourriſſe de poiſſon ſec. Les Arabes de la province d'Aden, & ceux qui habitent les isles du golfe de Perſe, quoiqu'ils aient des beſtiaux aſſez abondamment, font ſécher des ſardines au ſoleil, & font des eſpeces de gâteaux avec des poiſſons qu'ils pilent pour en faire comme une eſpece de farine: ils font encore ſécher ces gâteaux au ſoleil, ce qui forme une partie conſidérable de leur nourriture.

1023. IL ſuit de ce que nous venons de dire, qu'il y a beaucoup de poiſſon, & ſur-tout de torſchs ſur les côtes de Norwege; on y peut pratiquer la pêche dans toutes les ſaiſons de l'année. & y préparer de la morue verte; d'ailleurs, comme il y a beaucoup de bois, on pourrait y faire des vigneaux, des échafauds & des cabaneaux pour ſerrer le poiſſon; ainſi il ſerait très-aiſé d'y préparer du poiſſon ſec, & on pourrait primer les pêcheurs de l'Amérique ſeptentrionale dans toutes les places où ſe fait le plus grand débit de ce poiſſon, d'autant que la pêche peut commencer en janvier, & ſe continuer juſqu'en avril: ſaiſon très-favorable pour le deſſéchement du poiſſon.

Pêche des Ruſſes.

1024. LES Ruſſes établis du côté de la mer Blanche, mettent dehors vers le mois de juin quantité de bateaux avec leſquels ils vont par la riviere de Tilza gagner à l'oueſt le cap-Candenos appartenant aux Moſcovites, & qui s'avance dans l'océan vis-à-vis la Laponie, ils y font une pêche de torſch aſſez conſidérable.

1025. LES Ruſſes qui bordent la Baltique ſont de grands pêcheurs; mais comme les torſchs qu'on prend dans cette mer ſont petits, ils eſſaient de vendre leurs poiſſons frais à leurs voiſins. Quand ils ne trouvent pas à

s'en défaire, ils les vuident & les ſont ſécher en les ſuſpendant avec une corde au-deſſus de leurs fourneaux ou de leurs poeles.

1026. AU reſte, je n'oſerais décider ſi les poiſſons qu'on prend pour torſch dans la Baltique ſont de jeunes poiſſons de cette eſpece, ou des poiſſons d'autres eſpeces & de la même famille, comme colins, aigrefins, &c.

1027. C'EST à Kola, port de mer de la Laponie Moſcovite, que les Ruſſes ſont leur plus grande pêche de torſch. Cette côte eſt ſi fournie de poiſſon, qu'ils ont bientôt rempli leur petite barque ſans s'écarter de plus d'une lieue. Comme les poiſſons ne ſont pas gros, ils pèchent avec des lignes qui ſont de la groſſeur d'un tuyau de plume, & de petits haims qu'ils amorcent ordinairement avec du foie de torſch. Quand leur bateau eſt plein, ils regagnent la terre, éventrent & vuident leurs torſchs, puis les font ſécher ſoit à l'air comme les Norwégiens, ou ſur leurs fourneaux. ce qui fait du ſtockfish fumé; car s'ils emploient du ſel pour la préparation de leurs torſchs, ce n'eſt que depuis peu.

1028. IL y a des Ruſſes établis à Kola qui ſont des conventions avec les Lapons pour leur fournir du poiſſon frais ſeulement vuidé, en échange de farine, d'eau-de-vie de grain & autres vivres, & les Ruſſes qui reçoivent ce poiſſon achevent de le préparer. On conduit pendant l'hiver ſur des traineaux & avec des rennes, beaucoup de ces poiſſons à Saint-Péterſbourg pour l'approviſionnement des vaiſſeaux & galeres qu'on arme pour la Baltique. On conduit de même de ce ſtockfish à Archangel, port conſidérable de Moſcovie, où il ſe fait un grand commerce. Il y a dans la baie de Kola une prodigieuſe quantité de poiſſons; on en prend à la côte de petits avec des ſaines, & un peu plus avant en mer, comme une ou deux lieues, avec des lignes qui ne ſont pas plus groſſes que des tuyaux de plume, & de petits haims qu'on amorce ſouvent avec des foies de torſch. On aſſure qu'en s'écartant de la côte & tirant du côté de l'iſle des pêcheurs, on y trouve de plus gros torſchs.

1029. COMME il eſt ſorti de la riviere de Kola des bâtimens Hollandais & Hambourgeois, chargés de torſch ſalé, on a cru que les Ruſſes & les Lapons préparaient des poiſſons au ſel; mais ces bâtimens avaient acheté leur poiſſon des naturels du pays, & ils l'avaient préparé avec du ſel qu'ils avaient apporté dans leurs bâtimens.

1030. LE *pomuchel* des Pruſſiens eſt un très-petit torſch ou cabillaud qui eſt griſâtre, un peu doré & marqué de quantité de taches, les unes brunes & les autres noires. La chair de ce poiſſon eſt délicate, ſur-tout à ceux qu'on prend dans la Baltique du côté de Lubeck; ils ſont, à ce qu'on aſſure, d'une couleur plus claire en été, & plus griſe en hiver. Les commis Danois pour le commerce d'Islande en font quelquefois ſécher pour leur

compte, comme on fait le ſtockfish, & ce poiſson, qu'ils nomment *tidling*; eſt un excellent manger qu'on envoie en préſent à Copenhague.

Sur le commerce de la morue du nord.

1031. La plus grande conſommation du ſtockfish & du klippfish de Norwege, ainſi que du ſtockfish d'Islande, ſe fait dans les endroits où l'on arme le plus de bâtimens; on en tranſporte auſſi dans les pays catholiques de l'Allemagne. On en débite le long de la Baltique; & comme ce poiſson ſec ſe conſerve très-bien, il en paſse en Provence, dans l'Etat Eccléſiaſtique, en Eſpagne, en Portugal & au Levant.

1032. La compagnie de Danemarck qui réſide à Copenhague a ſeule le privilege de vendre le ſtockfish d'Islande dans tout le Danemarck, & d'en débiter aux étrangers; aucun des ſujets du roi ne peut en charger en Islande qu'il n'ait ſa cargaiſon complete.

1033. A l'égard de l'abberdahn qui eſt fait avec de petits poiſsons, je crois de diverſes eſpeces, il n'en ſort guere du Danemarck & de la baſſe-Saxe.

1034. Ceux de Berghen en Norwege, & de Gluckſtad ſur l'Elbe, font quelque commerce en Islande; les premiers vendent du ſtockfish aux Anglais, Hollandais, &c. & par un ancien accord, ils en fourniſsent à un prix réglé, à une ſociété de marchands de Hambourg, qui en vendent aux étrangers, à qui il n'eſt pas permis d'en faire la traite; cependant les Anglais, les Hollandais & les Français ne laiſsent pas d'en acheter, mais ſeulement aux endroits ſitués vers le Groenland, où ce commerce n'eſt pas défendu.

1035. Je crois qu'il ne ſera pas hors de propos de dire un mot des différentes ſortes de ſtockfish qui ſont connues dans le commerce, ſur-tout en Hollande, & voici les éclairciſſemens que M. Allamand a bien voulu me donner à ce ſujet.

1036. Les marchands Hollandais vendent de trois ſortes de *ſtockvish*; c'eſt ainſi qu'ils écrivent le mot *ſtockfish*. Le premier, ſuivant eux, ſe prépare avec le cabillaud qui eſt l'*aſellus major vulgaris* de Willughby; le ſecond, qu'ils nomment *rondvish*, avec une ſorte de petit cabillaud. Je crois que ce ſtockvish ne differe de l'autre que par la préparation, comme nous l'avons dit plus haut. La troiſieme eſpece de ſtockvish eſt, ſuivant eux, faite avec le poiſſon que les Hollandais appellent *lingue*, qu'Artédi nomme *gadus dorſo dipterygio, ore cirrato, maxilla ſuperiore longiore*; c'eſt l'*aſellus longus* de Willughby, dont nous parlerons dans un chapitre qui lui eſt deſtiné. Au reſte, on ſait que les marchands ne ſont point naturaliſtes, & qu'ils s'occupent de connaître la bonne condition de leur marchandiſe, ſans s'embarraſſer

s'embarraſſer ni de la nature du poiſſon avec lequel on la fait, ni des préparations qu'on lui donne.

1037. LES Anglais ne font guere la pèche du cabillaud en Islande; mais ils y portent des marchandiſes qu'ils troquent pour du ſtockvish pèché & préparé par les naturels du pays. Les Hollandais arment beaucoup de bâtimens pour la traite du ſtockvish au nord. Les Français y vont faire la pèche avec de petits bâtimens, & ils font le troc avec toutes ſortes de vivres. Ces petits bâtimens partent vers la fin d'avril, & reviennent à la fin de juillet. Quand la pèche au nord n'a pas été heureuſe, on tente de la compléter ſur le Doggers'bank.

1038. LES négocians Hollandais & Flamands ne diſtinguent dans leur commerce que trois ſortes de ſtockvish, le rond, le long & le court: c'eſt un triage fait dans le ſtockvish, qui eſt preſque la ſeule préparation du torſch, dont on fait le commerce dans nos provinces.

De la maniere d'apprêter dans les cuiſines le cabillaud deſſéché ſans ſel, qu'on peut regarder comme du genre des ſtockfish.

1039. ON commence par battre ſur un billot ces poiſſons qui ſont durs comme un bâton, pour les ouvrir en les réduiſant comme en charpie; enſuite on les fait tremper pendant deux fois vingt-quatre heures dans de l'eau; puis on les fait cuire à petit feu, en les arroſant peu à peu avec de bonne huile ou du beurre frais, & les aſſaiſonnant avec du ſel, du poivre & de fines herbes, même un tant ſoit peu d'ail.

1040. VOILÀ tout ce que je ſavais ſur la façon d'apprêter le ſtockfish; mais comme on en fait plus d'uſage à Strasbourg, j'ai prié M. de Regemorte de vouloir bien me donner des éclairciſſemens ſur ce point.

1041. IL me marque qu'on connaît à Strasbourg trois eſpeces de poiſſons deſſéchés, ſavoir, un qu'ils nomment *merlu*: c'eſt peut-être le merlu deſſéché dont je parlerai dans un autre chapitre; l'autre s'appelle *langling* ou *lingling*: c'eſt peut-être le lingue deſſéché; & enfin le *ſtockfish*, qui eſt le cabillaud deſſéché. Je dis ici peut-être par-tout, parce que les marchands n'ont pas pu indiquer à M. de Regemorte avec quels poiſſons on faiſait ces poiſſons ſecs. Quoi qu'il en ſoit, ils ſe préparent, à peu de choſe près, de la même façon; ſeulement le langling eſt plus délicat que le ſtockfish. Quand il eſt bien apprêté, il devient ſi blanc, qu'au premier coup-d'œil on le prend pour des morceaux de gelée.

1042. LE langling eſt plus long que le ſtockfish; il eſt fendu preſque juſqu'à la queue, où il ne reſte qu'un petit bout d'arête. Il faut commencer par battre ces ſortes de ſtockfish doucement pendant un quart-d'heure;

il faut battre plus fort & plus long-tems celui qui eſt fort dur. On préfere l'eau de citerne & celle de pluie, à celle de riviere, de ſource & de puits ; on laiſſe le poiſson tremper deux jours dans l'eau, la renouvellant de tems en tems ; au bout de ce tems, on le lave dans une nouvelle eau, & on le met cuire dans un pot avec quelques oignons & clous de girofle, comme on ferait un morceau de bœuf ; mais il faut éviter que l'eau bouille. Il n'y faut point mettre de ſel, qui raccornirait le poiſson comme un morceau de cuir ; on découvre le pot de tems en tems pour l'écumer. Quand on eſt prêt de ſervir, on tire du pot les morceaux les plus blancs & ceux qui ont conſervé le plus de conſiſtance, & on les poſe ſur ceux qui ſe ſont dépecés ; avec du beurre bien frais, on y fait une ſauce en le faiſant fondre dans une purée de pois très-légere ; on aſſaiſonne cette ſauce avec du ſel, du poivre, du perſil haché, & ſi l'on veut, un anchois ; on verſe la ſauce très-chaude ſur le poiſson qu'on a fait cuire.

1043. AUTRE façon d'accommoder le ſtockfish. Après l'avoir battu comme il a été dit, on fait ſuffiſamment de leſſive avec de la cendre de hêtre, pour que le poiſson puiſse baigner dedans ; on le laiſse tremper dans cette leſſive pendant vingt-quatre heures, il ſe gonfle & s'attendrit ; après ce tems on retire le ſtockfish de la leſſive, & on le met tremper pendant deux ou trois jours dans de l'eau de pluie qu'on change de tems en tems.

1044. ENSUITE on nettoie bien le ſtockfish : pour cela on ôte toutes les arêtes, la peau, & tout ce qui eſt noir & ne paraît pas propre ; on fait enſuite cuire le poiſson dans de l'eau, qu'on fait ſeulement frémir pendant une demi-heure ; on le dreſſe ſur un plat, & l'on y fait une ſauce avec du beurre, un peu d'oignon, du poivre & du ſel.

1045. ON prépare de même le ſtockfish qu'on nomme à Strasbourg *langling* ou *lingling ;* c'eſt un platfish. On le fait tremper dans de l'eau fraîche pendant une demi-heure ; on l'en retire pour le faire ſécher pendant douze heures ; enſuite on le bat, on le paſſe à la leſſive, comme il a été dit, & l'on ſuit en tout la méthode que nous venons de décrire.

De quelques gadus qu'on prend dans les mers du nord.

1046. J'AI prévenu au commencement de cet ouvrage que je ne parlerais que des poiſſons dont j'aurais une exacte connaiſſance, au riſque de me reſtreindre à un petit nombre d'eſpeces. Quoique je perſiſte dans le même deſſein, je ne puis me refuſer à dire un mot de deux eſpeces de gadus que je n'ai point vues, mais dont preſque tous les auteurs ont parlé, & que M. Aſcanius dit être deux des meilleurs gadus qu'on prenne dans le nord.

1047. L'UN eſt nommé par Artédi *gadus dorſo tripterygio, ore cirrato, colore*

vario, maxilla ſuperiore longiore, cauda æquali. Aſellus varius vel ſtriatus, Schon. Willug. Dorſch des Allemands, torſch en Danemarck. Léopard de mer de quelques auteurs.

1048. M. Aſcanius, célebre profeſſeur à Copenhague, dit que c'eſt le vrai dorſch; qu'on en prend toute l'année ſur toutes les côtes de leurs isles, excepté dans les grandes chaleurs de l'été, qu'on en apporte à Copenhague dans des barques à vivier, de Chriſtianſoë & de Bornholm, du Sund, & que celui de Snekkenſteen eſt le meilleur: il a trois ailerons ſur le dos; le premier du côté de la tête a quatorze rayons, le ſecond vingt, le troiſieme dix-huit; deux ſous le ventre, le plus près de l'anus en a vingt, le ſecond ſeize. L'aileron de la queue eſt coupé quarrément & a plus de trente rayons, une barbe au menton, & ſur la tête un ſillon aſſez profond entre les deux yeux, deux nageoires derriere les opercules des ouies, & deux plus petites ſous la gorge qui ſe terminent en pointe. La membrane branchiale a ſix ou ſept côtes ou rayons; les ailerons ſont bruns. La couleur de ſon corps eſt variée de jaune & de verd ſur un fond argenté; la ligne latérale eſt aſſez large, blanche, & ſe courbe en remontant depuis l'anus juſqu'à la partie ſupérieure de l'opercule des ouies; le dos eſt jaune-brun, ainſi que le deſſus de la tête; la prunelle des yeux eſt noire, & l'iris d'un jaune doré.

1049. COMME les couleurs ſont changeantes, il faut l'expoſer d'un certain ſens à la lumiere, pour en voir toute la beauté. On remarque encore qu'il eſt bien plus beau dans certains parages que dans d'autres: ſa grandeur la plus commune eſt d'un pied. La figure que M. Aſcanius a donnée de ce poiſſon, paraît faite avec beaucoup de ſoin.

1050. JE me ſuis plu à donner une notice de ce poiſſon que je n'ai jamais vu, parce que M. Aſcanius qui eſt à portée de bien connaître les poiſſons des mers du nord, dit que c'eſt le vrai dorſch, & un des meilleurs poiſſons de ſon genre.

1051. CES mêmes raiſons m'engagent à dire un mot d'un gadus que M. Aſcanius a nommé *gadus ferrugineus, corpore toto rubro, tripterygius, cirratus, maxilla ſuperiore longiore, inferiore punctis plurimis obſoletis, foſſula cervicali.* Tydtling des Allemands, tilling des Danois, tarre-torsk de Norwege. On regarde ce gadus comme le plus gras & le plus délicat des poiſſons de ſon genre: on le prépare en Islande de deux façons, qu'on nomme en danois *plat-titling* & *hænge-titling.*

1052. ON prétend, dit M. Aſcanius, que ſa couleur rouſſe vient de ce qu'il ſe tient dans les algues, & qu'effectivement d'autres poiſſons qu'on pêche dans ces bancs de plantes marines participent de cette même couleur. On le pêche le printems & l'automne avec la ligne ſur des bancs fournis d'algues; on en ſale dans de petits barrils, & l'on en fait ſécher à l'air. Ce ſtockfish eſt très-eſtimé.

1053. Ce gadus a communément deux pieds de long, trois ailerons ſur le dos, deux derriere l'anus, l'aileron de la queue coupé quarrément, deux nageoires derriere les ouies & deux moins grandes ſous la gorge, un barbillon au menton, la mâchoire ſupérieure plus longue que l'inférieure; ainſi il ne differe de l'*aſellus major vulgaris* de Willughby, que par ſa couleur; encore M. Aſcanius avertit qu'elle n'eſt pas la même dans tous les parages. On en pèche en Islande, mais particuliérement dans la mer du nord, de l'autre côté de la pointe de Norwege, qui eſt au-delà du Jutland. M. Aſcanius en a donné une figure. (*)

CHAPITRE II.

Du lieu de Bretagne; merlu-verdin au Havre; grelin à Feſcamp; luts à Caen; merlu en Picardie; Lévénegatte des Bas-Bretons; colin à Granville; abadiva des Baſques : gadus dorſo tripterygio, ore imberbi, maxilla inferiore longiore, linea laterali curva. *Art.* Aſellus vireſcens. *Willug.*

1054. Il n'eſt pas douteux que ce poiſſon eſt de la famille des morues; puiſqu'il eſt rond, qu'il a des arêtes, trois ailerons ſur le dos A, B, C, *pl. IX, fig.* 1, deux ſous le ventre D, E, une nageoire F derriere chaque ouie, & deux G ſous la gorge, toutes circonſtances qui caractériſent les morues; mais il differe de la morue franche, principalement en ce que l'aileron de la queue H, I du *lieu* eſt un peu fendue, au lieu que celui de la morue franche eſt coupé quarrément; de plus le corps du lieu eſt plus large que celui de la morue, relativement à ſa longueur. Sa tête eſt terminée plus

(*) Le langen ou ling, *aſellus longus*, dont nous parlerons dans la ſuite, eſt plus long & plus menu que le dorſch; on le prépare de même, & il eſt eſtimé, mais on n'en prend pas en Islande.

Le poiſſon qu'on appelle *ypſe* en Islande, en Allemagne *cohler*, en Norwege *oeſt*, *charboniere*, eſt à mon avis l'*aſellus carbonarius*; c'eſt, je crois, une eſpece de lieu : on le mange frais & ſalé, ou ſéché; mais il n'eſt pas autant eſtimé que le dorſch.

Le poiſſon que les Islandais appellent *iſe*, eſt probablement l'aigrefin, qu'on prépare comme le torſch. Horrebows dit qu'il eſt bon : cependant on en tranſporte peu en Danemarck, & il ne fait pas un objet de commerce.

Le witteling que les Islandais appellent *liſe*, eſt vraiſemblablement le lieu, qui eſt grand en Islande : on en prend peu, & la plupart ſe mange frais; on en ſeche néanmoins près d'Elſeneur.

en pointe ; ſes yeux ſont fort grands ; la mâchoire d'en-bas K, eſt plus longue que celle d'en-haut L, & elle n'a point de barbillon. Pour m'aſſurer ſi le *lieu* de Bretagne était le même poiſſon à qui l'on donne tant de noms différens en diverſes provinces, j'ai invité les commiſſaires & officiers de la marine répartis ſur les différentes côtes, à qui j'envoyais une eſquiſſe du lieu, à me procurer une deſcription exacte des poiſſons auxquels ils donnaient des noms ſi différens de celui qu'on lui donne en Bretagne ; & par les réponſes que j'ai reçues de M. de la Courtaudiere, de Saint-Jean-de-Luz ; de M. Deshayes, de Granville ; de M. le Roy, de Breſt ; de M. Viger, lieutenant de l'amirauté à Caen ; de M. le Teſtu, tréſorier des invalides de la marine à Dieppe, de M. Cleron, profeſſeur d'hypographie au Havre ; de M. Porquet, ſous-ingénieur de la marine à Calais, &c. j'ai reconnu qu'à de petites variations près, tous les différens noms que j'ai mis à la tête de ce chapitre, indiquaient le même poiſſon ; il en a même réſulté que les notes qu'ont bien voulu me fournir mes correſpondans, m'ont mis en état de perfectionner la deſcription que j'avais de ce poiſſon ; ainſi je vais donner la deſcription du lieu de Bretagne.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription du lieu par ſes parties extérieures.

1055. ON prend des lieux de bien des grandeurs différentes : ſuivant M. Viger, les plus gros qui ſe trouvent aux environs de Caen, n'ont que quinze à dix-huit pouces de longueur. Et on m'écrit de baſſe-Normandie qu'ils n'excedent guere la taille des gros merlans ; il eſt vrai que M. Viger obſerve que tous les poiſſons de cette côte qu'on regarde comme délicats & de bon goût, ſont moins gros qu'en beaucoup d'autres endroits. Effectivement, pluſieurs de mes correſpondans m'aſſurent qu'on en pêche qui ſont longs de quatre pieds. Je n'en ai jamais vu de cette taille ; mais quelquefois de deux à trois pieds. Celui que je vais décrire avait trente-ſix pouces de L en H ; ſa largeur en M, Z, était de huit pouces quatre lignes ; ſa tête avait de longueur depuis l'extrêmité de la mâchoire inférieure K, juſqu'au bord de l'opercule de l'ouie P, dix pouces, à peu près le quart de la longueur du poiſſon ; ſa hauteur à l'aplomb de R par le travers de l'œil avait quatre pouces deux lignes ; de l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure L au centre de l'œil R, trois pouces huit lignes : le diametre de l'œil en entier ou de l'orbite était d'un pouce neuf lignes ; l'iris était jaune citron ; la prunelle noire, & cet organe était, comme dans la morue, couvert d'une membrane mince & tranſparente.

1056. LA bouche étant fermée, la mâchoire inférieure excédait la ſupé-

rieure de cinq lignes ; la bouche étant très-ouverte, il y avait trois pouces ſix lignes de K en L ; elle était bordée d'une membrane un peu moins grande que celle de la morue franche : cette partie eſt ſinguliere, & mérite que nous nous y arrêtions.

1057. POUR ſe former une idée de la bouche de ce poiſſon, il faut imaginer que la mâchoire ſupérieure eſt formée par les bords de l'os de la tête, & la mâchoire inférieure qui eſt mobile, eſt formée à l'ordinaire par deux os qui ſe réuniſſent à la ſymphyſe du menton. Or les mâchoires ſupérieure & inférieure ſont bordées par une membrane mince qui eſt elle-même bordée par un bourrelet cartilagineux, qui eſt recouvert par la membrane dont nous venons de parler, & le tout forme à la volonté du poiſſon une bourſe comme celle de la morue ; mais la portion de la membrane dont nous avons parlé qui appartient à la mâchoire inférieure K, eſt tendre & n'eſt pas garnie de dents ; elles ſont placées ſur les os qui forment cette mâchoire inférieure. La portion du cartilage qui appartient à la mâchoire ſupérieure L, eſt dure, & comme oſſeuſe ; elle s'élargit à la réunion des mâchoires. C'eſt ce cercle cartilagineux *b*, qui porte les dents ; il n'y en a point au bord de l'os de la tête qui forme proprement la mâchoire ſupérieure. Quand le poiſſon porte en avant cette bourſe, il ſe forme en avant de la bouche un muſeau qui préſente une figure aſſez ſinguliere.

1058. LA langue était large à ſon origine, elle ſe terminait en pointe ; elle paraiſsait n'être pas ſuſceptible de grands mouvemens, & n'était garnie d'aſpérités que vers ſa racine.

1059. LES deux mâchoires étaient bordées, ainſi que nous venons de le dire, de petites dents très-fines ; on trouvait au palais des maſſes cartilagineuſes & dures qui avaient une forme à peu près triangulaire ; elles étaient couvertes d'aſpérités pareilles à celles de la racine de la langue.

1060. CE poiſſon avait de chaque côté quatre branchies S, attachées d'un bout à des os du haut du palais, & de l'autre auprès de l'articulation de la mâchoire inférieure. Les extrêmités des quatre branchies du même côté étaient comme articulées les unes avec les autres ; & par une de leurs extrêmités, elles répondaient aux branchies du côté oppoſé. La premiere branchie avait vingt-cinq appendices, durs, pointus, déliés & rangés comme les dents d'un peigne. Du côté où cette premiere branchie touche la ſeconde, elle était garnie de dix-neuf tubercules hériſſés d'aſpérités. La ſeconde & troiſieme branchies avaient chacune deux rangées de ces tubercules ; la quatrieme n'en avait qu'une.

1061. L'ANUS M était placé à peu près dans le milieu de l'eſpace compris entre l'extrêmité de la mâchoire inférieure H, & la naiſſance T de l'aileron de la queue.

1062. LE corps du lieu eſt un peu plus plat, ou comprimé ſur les côtés, que celui de la morue. La ligne latérale qui s'étend depuis l'aileron de la queue O, juſqu'au derriere des ouies P, eſt aſſez droite depuis O juſqu'à Q; mais elle forme une courbure conſidérable depuis Q juſqu'à P.

1063. QUELQUES-UNS prétendent que les écailles de ce poiſſon ſont plus grandes que celles de la morue. Pour moi, elles m'ont paru aſſez petites, arrondies ou ovales, & adhérentes à une peau fort mince. M. le Roy eſtime que le petit diametre de l'ovale eſt à peu près d'une ligne; le pureau ou la partie découverte eſt plus ou moins brune ſuivant le lieu où elles ſont placées; la partie couverte par les autres eſt blanche & tranſparente.

1064. CE poiſſon eſt fort blanc ſous le ventre, & devient de plus en plus brun juſques ſur le dos, qui, au ſortir de l'eau, paraît d'un verd obſcur; lorſqu'on le garde quelque tems, cette couleur brunit, & devient de plus en plus foncée. Suivant ce qu'on m'a écrit des ports, ſa couleur eſt différente dans différens parages; de ſorte qu'en quelques endroits la couleur du dos tire ſur le noir.

1065. A l'occaſion du changement de couleur que prennent les poiſſons quand on les tient hors de l'eau, & que j'ai remarqué pluſieurs fois en comparant des poiſſons en vie avec d'autres de même eſpece qui avaient été tirés de l'eau depuis quelques jours, je ne dois pas omettre une remarque que M. Deshayes de Granville a faite ſur les lieux qu'il a eu vivans; voici en quoi elle conſiſte.

1066. LA raie qu'on apperçoit ſur les côtés de ce poiſſon, était tantôt d'un jaune citron, & tantôt d'un blanc ſale; elle paraiſſait ſaillante ſur les poiſſons vivans, & même quelque tems après leur mort; mais le lendemain elle était affaiſſée, & formait comme une eſpece de petite gouttiere brune. M. Deshayes ſoupçonne que cette raie ſe trouve ſur la réunion de deux ſuites de muſcles, (*voyez* le merlan écorché, *pl. X*, *fig.* 2) qui ſervent à faire mouvoir le poiſſon. J'ai fait cette même remarque ſur la queue de pluſieurs poiſſons; mais M. Fournier, médecin de la marine, qui a diſſéqué de ces poiſſons avec M. le Roy, croit que cette raie ne coïncide pas toujours avec la réunion des muſcles ſur les côtes qui forment la capacité de l'abdomen, ou depuis Q juſqu'à P, *pl. IX*, *fig.* 1. Ces meſſieurs ſoupçonnent que cette raie eſt formée par des écailles qui, à cet endroit, ſont plus ſerrées qu'ailleurs; ce qui peut s'accorder avec l'obſervation de M. Deshayes.

1067. JE paſſe aux ailerons qui ſont, ainſi que la tête, de la même couleur que le dos. Les nageoires ſont moins brunes. La pointe V de l'aileron A, était à douze pouces ſix lignes de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure, ce qui fait à peu près le tiers de la longueur totale du poiſſon. A ſon implantation ſur le dos, cet aileron avait trois pouces ſix lignes. La hauteur Z V,

du plus long rayon de cet aileron était de trois pouces ſix lignes, & cet aileron était formé de onze à douze rayons. La longueur de l'aileron B, à ſon attache au poiſſon, était de ſix pouces neuf lignes, & ſa hauteur du dos en X, de deux pouces neuf lignes : il était formé de dix-huit à vingt rayons. La largeur de l'aileron C auprès du dos était de quatre pouces deux lignes, & ſa hauteur priſe, comme aux autres, par une ligne perpendiculaire amenée de la pointe de l'aileron au dos, deux pouces huit lignes ; il était formé de ſeize à dix-huit rayons. Le premier aileron ſous le ventre D, avait dix pouces de longueur à ſon attache au corps du poiſſon ; ſa hauteur était de trois pouces, & il était formé de plus de vingt rayons. Le ſecond aileron E, avait quatre pouces trois lignes de longueur, deux pouces huit lignes de hauteur ; il était formé de dix-huit rayons. L'aileron de la queue était un peu échancré ; il avait de O en Y, deux pouces ſix lignes, & de largeur de la pointe I à la pointe H, ſept pouces ; il était compoſé de quarante-quatre rayons.

1068. Les nageoires de derriere les ouies F, n'étaient pas grandes ; nous n'avons pu y compter que dix-ſept à dix-huit rayons ; & celles de deſſous la gorge étaient encore plus petites, n'ayant que ſix à ſept rayons ; mais les rayons de ces nageoires étaient ſi déliés qu'il n'était guere poſſible de les compter exactement.

1069. J'ai déjà dit qu'ayant compté les rayons des ailerons & des nageoires de différens poiſſons, je n'ai point trouvé que le nombre fût le même dans tous les individus de la même eſpece. M. le Roy s'étant donné la peine de les compter avec ſoin ſur quatre lieux de différentes grandeurs, un de vingt-trois pouces de longueur de L en H, & de ſix pouces de largeur de M en Z ; un autre de vingt-deux pouces, & près de ſix pouces de large ; un de dix-huit pouces & demi de long ſur près de cinq pouces de large ; enfin un de dix-ſept pouces de long ſur quatre de large : il a reconnu que le nombre des rayons n'était point le même à ces différens poiſſons, & que cette différence qui était quelquefois d'un ſixieme, ne dépendait point de la grandeur du poiſſon.

1070. Comme pluſieurs auteurs ont cru que le nombre des rayons pouvait ſervir à caractériſer les poiſſons, je ſuis bien aiſe de voir les obſervations que j'ai faites à ce ſujet, confirmées par différens obſervateurs ; mais on peut dire en général que les ailerons B, C, ſont moins élevés que l'aileron A, & celui C l'eſt moins que B, ce qui fait paraître le dos de ce poiſſon plus voûté qu'il ne l'eſt effectivement. L'aileron D, d'auprès de l'anus, eſt plus long & plus élevé que celui E.

1071. Les pêcheurs Flamands & Picards diſtinguent à la vue les lieux mâles d'avec les femelles. M. Porquet, ingénieur de la marine, pour s'en aſſurer,

aſsurer, en a fait ouvrir devant lui, & effectivement il a trouvé de la laite dans ceux qu'on lui diſait mâles, & des œufs dans ceux qu'on lui préſentait pour femelles. On ne peut exprimer par des figures, ni même par des deſcriptions, de petites différences qui ſont ſenſibles à des pêcheurs accoutumés à voir beaucoup de ces poiſſons : néanmoins d'après ce que m'en a marqué M. Porquet, la deſcription que nous venons de donner, convient au mâle; & voici les différences les plus ſenſibles qu'il a apperçues en examinant les femelles, laiſſant à part celles qu'on apperçoit preſque toujours quand on compare deux individus d'une même eſpece. Les nageoires de derriere les ouies & le tour de la bouche étaient rouge foncé; la partie ſupérieure de la tête juſqu'à la mâchoire inférieure était rougeâtre; les ailerons, y compris celui de la queue, étaient plus grands & plus bruns que ceux des mâles.

ARTICLE II.

Deſcription du lieu par ſes parties intérieures, ou idée de l'anatomie de ce poiſſon. (23)

1071. LE péritoine eſt ordinairement blanc; quelquefois on le trouve brun. Le foie B B, *fig.* 2, eſt rouge-pâle, diviſé en trois lobes, dont deux ſont fort longs, minces & de grandeur inégale. Celui du côté droit eſt plus long que l'autre; c'eſt auſſi de ce côté que ſe trouve le troiſieme lobe qui eſt fort petit.

1072. LA *figure* 5 repréſente la véſicule Q, le canal ſyſtique R, deux troncs hépatiques S S, le canal cholédoque T, un mamelon Y, à l'endroit où le canal cholédoque s'ouvre dans l'inteſtin. M repréſente le duodénum ouvert, & N un paquet d'appendices vermiculaires. On voit en O les ouvertures dans l'inteſtin de cinq de ces appendices; & X, X, X ſont les troncs de pluſieurs paquets de ces appendices qu'on a coupés.

1073. LA rate eſt longue, molle, d'un rouge tirant ſur le noir, & ſemble être un flocon de ſang caillé.

1074. ON voit en A, *fig.* 2, l'œſophage qui eſt fort large, ainſi que l'eſtomac E. Il eſt d'un tiſſu ſerré, & l'on apperçoit des rides dans l'intérieur :

(23) Il parait que le ſavant auteur de ce traité, après avoir donné la deſcription des parties extérieures d'un poiſſon, ce qui peut être utile aux pêcheurs pour en diſcerner les eſpeces, aurait pu ſe diſpenſer d'ajouter ſon anatomie intérieure, dont ils ne peuvent tirer aucun parti pour la perfection de l'art qui fait l'objet de ce traité, & qui n'intéreſſe proprement que les naturaliſtes.

on trouve ſouvent dedans, des poiſſons en partie digérés. C'eſt au-deſſous du pylore que ſe trouvent grand nombre d'appendices vermiculaires D, qui, en ſe diviſant en pluſieurs branches, forment des paquets. Les inteſtins F ſont de différens diametres dans leur longueur, & ils font pluſieurs inflexions avant de ſe rendre à l'anus, qui forme ordinairement un bouton M, *fig.* 1, aſſez ſaillant.

1075. ON voit en C, *fig.* 6, le rectum coupé; en *b*, *b*, une partie de la membrane qui enveloppe les œufs, elle forme comme une fraiſe; en *d*, un uretre coupé; *e*, *f*, *g*, ſont les ouvertures de l'anus, de l'uretre & de l'oviductus; en *a*, une petite portion de l'attache de la veſſie pneumatique, qui eſt grande, adhérente à la colonne épiniere, ainſi qu'au péritoine; & ſuivant M. Fournier, médecin de la marine à Breſt, l'adhérence eſt plus grande du côté droit que du côté gauche. Cette veſſie pneumatique ſe prolonge dans toute la longueur de l'abdomen.

1076. LE cœur I, *fig.* 3, qui eſt placé au-deſſus du diaphragme, eſt de figure fort irréguliere. Sa couleur eſt un rouge foncé; G G ſont deux rameaux de la veine cave qui ſe rendent dans une capacité H, qu'on peut regarder comme une grande oreillette; K eſt la naiſſance de l'aorte, qui forme un grand épanouiſſement, & on a repréſenté en L, L, *fig.* 4, les valvules qui ſont à l'entrée de l'oreillette.

1077. LA chair du lieu ſe leve par feuillets; elle n'a pas un goût fin, qu'on trouve à celle du merlan. Comme ſur les côtes de haute-Normandie les pêcheurs vendent de petits lieux pêle-mêle avec des merlans, ceux qui les achetent, prennent garde d'acheter des lieux pour les merlans. Néanmoins il eſt probable que la qualité de la chair du lieu varie beaucoup ſuivant la nature des fonds; car dans certains ports on eſtime beaucoup ce poiſſon, pendant que dans d'autres on en fait peu de cas. Au reſte, il paſſe, ainſi que le merlan, pour être très-ſain, & de facile digeſtion.

Caracteres diſtinctifs du lieu d'avec la morue franche, cabillaud ou cabeliau, ou encore kabeliau, car ce mot s'écrit de toutes ces différentes façons.

1078. COMME le lieu ainſi que la morue franche ſont mis par Artédi au nombre des *gadus*, & par Willughby des *aſellus*, il eſt bon de faire voir les points qui doivent empêcher qu'on ne confonde ces deux ſortes de poiſſons.

1079. LES phraſes d'Artédi établiſſent très-bien la différence qu'il y a entre ces poiſſons, & ſuivant Willughby, le lieu differe de la morue franche 1°. en ce qu'il eſt moins gros. Cette circonſtance n'eſt pas ſuffiſante, puiſqu'il y a des lieux qui ont juſqu'à quatre pieds de longueur, & que quan-

tité de morues franches ſont beaucoup plus petites. 2°. Le corps du lieu eſt, relativement à ſa largeur, moins épais que celui de la morue franche, & d'une couleur plus rembrunie. 3°. La tête du lieu eſt plus menue & plus alongée, la mâchoire inférieure plus longue que celle d'en-haut. 4°. Le lieu n'a point de barbillon au menton, ſes dents ne ſont preſque que des aſpérités. 5°. Enfin, l'aileron de la queue n'eſt pas coupé quarrément, comme il l'eſt à la morue.

Caracteres qui établiſſent que le merlu-verdin du Havre eſt le même poiſſon que le lieu de Bretagne.

1080. POUR établir d'un autre côté que le poiſſon qu'on appelle au Havre *merlu-verdin*, eſt le vrai lieu de Bretagne, il ſuffira de dire que M. Cleron, profeſſeur d'hydrographie au Havre, me marque que le merlu-verdin a la mâchoire inférieure plus alongée que la ſupérieure, au contraire de la morue qui a la ſupérieure plus longue que l'inférieure; que le merlu-verdin n'a point de barbillon; qu'il a l'œil fort grand, la tête alongée, le muſeau menu, l'aileron de la queue un peu fourchu, les dents très-fines, & le dos d'un verd foncé, plus brun que celui de la morue franche.

1081. C'EST ce même poiſſon qu'on appelle à Feſcamp *grelin*, à Granville *colin*, & ſur les côtes de Flandres *merlu*: mais je crois que les dénominations de *merlu* & de *colin* ne conviennent pas; car je vais dire ce qu'on doit appeller *colin* ou *morue noire*, & je parlerai dans la ſuite du merlu, qui eſt un poiſſon très-différent du lieu; mais dans quantité de ports, on applique la dénomination de *merlu* à beaucoup de poiſſons différens les uns des autres.

Différence du lieu d'avec le merlan.

1082. IL y a aſſurément bien de la reſſemblance entre le lieu & le merlan; mais avec de l'attention, on apperçoit des points qui empêchent qu'on ne les confonde. Le lieu a la mâchoire inférieure beaucoup plus longue que la ſupérieure; au contraire le merlan a la ſupérieure un peu plus longue que l'inférieure; la queue du lieu eſt fourchue, celle du merlan eſt coupée quarrément; la couleur du merlan eſt plus blanche & plus argentée que celle du lieu; enfin les plus gros merlans n'approchent pas de la taille des gros lieux.

ARTICLE III.

De l'eſpece du lieu qu'on doit nommer colin, *& que quelques-uns ont nommé* morue noire; gadus dorſo tripterygio, ore imberbi, maxilla inferiore longiore, linea laterali recta. *Art.* Aſellus niger. *Willughby.*

1083. SUR pluſieurs de nos côtes, on confond le colin avec le lieu, &

effectivement ces deux poiſſons ſe reſſemblent à tant d'égards, qu'on eſt tenté de regarder le colin comme une variété du lieu. C'eſt pourquoi nous nous contenterons de marquer les points diſtinctifs qu'on apperçoit entre ces deux poiſſons.

1084. LE colin eſt commun au nord de l'Angleterre, & aſſez rare ſur nos côtes. On en prend néanmoins; car celui que j'ai fait graver a été deſſiné ſur les côtes de France. Comme je le repréſente ſur une plus petite échelle que le lieu, il eſt bon d'avertir qu'il y en a qui ſont gros comme de moyens lieux, & peut-être y en a-t-il de la taille des plus gros.

1085. SA forme paraît un peu différente; il eſt plus menu & plus alongé que le lieu. Néanmoins, comme on en voit peu ſur nos côtes, je n'oſerais aſſurer que cette différence fût conſtante; mais je ferai remarquer que les poiſſons gras, & encore plus ceux qui ont le corps rempli de beaucoup d'œufs ou de laite, qui ont de gros foies, étant conſidérablement plus renflés que ceux qui ſont maigres & vuides d'œufs & de laite, ils paraiſſent plus alongés & avoir la tête plus groſſe.

1086. LE colin reſſemble au lieu par ſes yeux qui ſont grands, par la forme de ſa tête, par le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires, par ſa mâchoire inférieure qui eſt plus longue que la ſupérieure; par l'aileron de la queue qui eſt un peu fourchu, parce qu'il n'a point de barbillon au menton; par la poſition de l'anus. Tous ces caracteres & pluſieurs autres que je ſupprime conviennent autant au lieu qu'au colin. Voici ceux qui établiſſent quelque différence entre ces deux poiſſons. Aux lieux, comme nous l'avons dit, les raies latérales font une grande courbure vers l'anus, pour ſe rendre derriere les ouies. Au colin cette raie qui eſt blanche & aſſez large, eſt preſque droite; ce qui peut dépendre de ce qu'il a le ventre moins gros.

1087. LA couleur du colin n'eſt pas claire comme celle du lieu; elle eſt ſur-tout au dos & à la tête, d'un jaune obſcur, tirant ſur le noir; ce qui le fait nommer *cole* ou *colin*, terme qui, ſuivant l'idiôme anglais, veut dire *charbonné*, *aſellus carbonarius*: mais la chair du colin ayant la même conſiſtance que celle du lieu, on peut dire que ces deux poiſſons different bien peu l'un de l'autre.

1088. ON prend au nord beaucoup de grands lieux & des colins. Quand la morue donne abondamment, on n'en fait aucun cas; mais quand on trouve peu de morues, on ſale les lieux & les colins, & alors il faut être connaiſſeur pour les diſtinguer des morues franches. Néanmoins, à leur vente en France, les trieurs ne s'y trompent pas, ils les mettent avec le rebut, & on les vend moitié moins que les vraies morues.

1089. LES pêcheurs de Dunkerque, après avoir dit que le cole-fish ou

la morue noire eſt la même choſe que le colin, diſent que les colins qu'on pêche dans les mers du nord ont beaucoup d'écailles, le dos fort brun, le ventre blanc, & qu'ils ne reſſemblent pas au cabillaud; qu'on les ſale comme la morue ou cabillaud, mais qu'ils ſont plus ſecs. Il me ſemble que cette note s'accorde aſſez avec ce que nous avons dit du colin, qui d'ailleurs eſt très-bien défini par la phraſe d'Artédi. Pour éviter toute équivoque, il eſt bon de prévenir qu'à Granville, à Saint-Jean-de-Luz & ailleurs les pêcheurs qui vont à la morue, nomment, je ne ſais pour quelle raiſon, les morues qu'ils pêchent trop avant dans la ſaiſon pour les faire ſécher, & qu'ils préparent en vert, des *colins*. Ainſi au débarquement ils diſent : *nous avons tant de pieces de morue & tant de tonnes de colins*. On voit qu'ici c'eſt la préparation de la morue qui la fait nommer *colin*, quoiqu'elle ſoit un vrai cabillaud; c'eſt donc une expreſſion vicieuſe.

ARTICLE IV.

De la pêche du lieu & du colin.

1090. LE lieu n'eſt pas véritablement de paſſage : on en prend toute l'année ſur les côtes de Bretagne, & de toute grandeur. Quelquefois ils vont de compagnie; mais ſouvent ils ſont ſeuls, ou confondus avec d'autres eſpeces de poiſſons. Si l'on en prend une plus grande quantité en été qu'en hiver, c'eſt, à ce que l'on prétend, parce qu'ils ſont attirés par les ſardines, qu'ils aiment beaucoup : cependant on interrompt la pêche du lieu pour faire celle des ſardines. A l'égard du merlan, c'eſt le contraire; on en prend plus l'hiver que l'été. On remarque encore que les merlans s'enfoncent plus dans les baies que les lieux.

1091. DANS les endroits où l'on ne fait pas une pêche expreſſe de ce poiſſon, on en trouve dans les guideaux, verveux ou naſſes, chapitre III de la premiere partie; & dans les parcs, chapitre V; on en prend avec des filets flottés & leſtés, chapitre VI, qui comprennent les folles, demi-folles, cibaudieres, tramaux, faines; ou, chapitre VII, avec des filets à manche que l'on traîne, & les petits ſe prennent aux filets qu'on tend à la côte ſur palots, ou dans les grands fonds quand la rigueur du froid les y fait retirer. On tend des tramaux, des demi-folles, cibaudieres, ou retz à colins, flottés & pierrés par fonds & ſédentaires, autant qu'on le peut, par le travers des anſes. Si ce ſont des tramaux, les mailles de la flue ont ſix à huit lignes d'ouverture, & les hamaux ont quatre à cinq pouces en quarré. On met au bout de ces filets, une cabliere ou petite anere avec des haubans à deux ou trois braſſes les uns des autres, & on choiſit, autant qu'on le peut, des fonds

de roche couverte de varec. Quelquefois encore on prend de petits lieux dans les manets lorſqu'on pêche des maquereaux à la dérive. Enfin on en prend à Oleron dans des courtines, & dans des caſiers. Comme toutes ces pêches ont été amplement détaillées dans la premiere partie de notre ouvrage, nous nous contentons ici de les annoncer. Outre les filets dont nous venons de parler, on prend encore des lieux avec des haims, premiere partie, premiere ſection, chapitre II; les petits avec les teſſures que les Normands tendent pour prendre des maquereaux, & qu'ils nomment *gravettes;* dans le quartier de Breſt, principalement dans le chenal du Conquet & du Mingan, on en prend toute l'année avec des haims & des tramaux; on en prend qui ont depuis quatorze juſqu'à vingt-quatre pouces de longueur, & quatre à cinq pouces de largeur; on amorce les haims avec des lançons. Toutes ces pêches peuvent être regardées comme accidentelles, puiſqu'on ne les fait pas expreſſément pour prendre des lieux; mais on en fait d'expreſſes à Audierne, à l'iſle des Saints & autres lieux circonvoiſins. Elle commence après pâques, & ne finit qu'à la Saint-Jean, qu'on la ceſſe pour en faire d'autres.

1092. ON emploie pour cela de petits bateaux de trois à quatre tonneaux, dans leſquels ſe mettent ſix ou huit hommes, appareillés d'une ou deux voiles quarrées; car cette pêche ſe fait en fillant à la voile. Les lignes dont on ſe ſert, ſont un diminutif de celles qui ſervent pour la morue; elles ne portent qu'un haim de la groſſeur de ceux qu'on emploie dans le nord pour la pêche de la morue. On les amorce avec une ſardine, & ſouvent avec un morceau de peau d'anguille long de trois à quatre travers de doigt. Comme le bateau qui eſt ſous voile, *pl. XII*, *fig.* 1, fille aſſez vîte, & comme les pêcheurs donnent continuellement des ſecouſſes à leurs haims, les lieux qui ſont voraces, prennent l'appât pour un poiſson qui fuit; ils ſe jettent deſſus, & ſe prennent à l'haim. Quand on a halé le poiſson à bord, on retire l'haim, qui ſouvent eſt garni de ſon appât, de ſorte qu'il ſert quelquefois aſſez long-tems.

1093. LES équipages ſont tous à la part, & les lots ſont égaux. Je crois qu'il y en a un, ou un & demi pour le bateau. On verra dans la ſuite que cette pêche ne laiſse pas d'être conſidérable.

ARTICLE V.

Préparation de ces poiſſons.

1094. AUTANT qu'on le peut, on vend ces poiſſons frais; mais quand la pêche eſt abondante, on en ſale & on en ſeche, preſque comme la morue, ainſi que nous allons l'expliquer. On leur tranche la tête, on les

fend par le dos dans toute leur longueur, pour les vuider; on les met au ſel pendant deux fois vingt-quatre heures; enſuite on les lave dans de l'eau de mer, & enfin on les étend ſur la grave pour les faire ſécher au ſoleil. Je crois qu'il ſerait mieux de les ſécher au vent, en les ſuſpendant à des perches; lorſqu'ils ſont ſecs, on les emmagaſine dans un lieu ſec. Des marchands viennent les acheter des pêcheurs: ils en forment des paquets de deux quintaux. On peut bien en préparer dans ces cantons de la Bretagne quatre, cinq ou ſix cents quintaux, qu'on envoie à la foire de Bordeaux. On en conſomme auſſi en France, qu'on vend pour de la morue ſeche à ceux qui ne s'y connaiſſent pas. Cependant il y a bien de la différence; car les lieux qu'on ſale dans l'Amérique ſeptentrionale, ſont vendus, comme rebut, moitié moins que la morue franche ou le cabillaud.

Maniere d'apprêter les lieux.

1095. ON en apprête de frais en matelotte. On en fait auſſi cuire dans l'eau de mer, ou dans l'eau & le ſel, & on les ſert tantôt avec une ſauce blanche, & tantôt avec un ragoût. On en fait auſſi cuire ſur le gril, & on en fait frire. A l'égard des lieux ſecs, on les prépare comme nous avons dit qu'on faiſait la morue ſeche.

1096. NOUS allons maintenant parler d'un petit poiſſon qui a beaucoup de rapport avec les lieux dont nous venons de parler.

ARTICLE VI.

De l'officier, ſorte de petit lieu qu'on peut nommer gadus minor, dorſo tripterygio, nigro, ore imberbi, ventre albo.

1097. NOUS avons dit qu'on prenait dans la Manche de petits lieux, ou ſuivant leur idiôme, de petits grelins, ou merlus-verdins, que l'on confondait avec les merlans dans les paniers de poiſſons. On prend à Breſt de petits poiſſons du genre des lieux, qu'on nomme *officiers*, parce qu'ils ont des couleurs tranchantes, avec des marques brillantes & argentées que les pêcheurs ont comparées aux habits uniformes des officiers. Ce petit poiſſon, *pl. IX*, *fig.* 3, eſt certainement du genre des lieux. Il reſte à ſavoir ſi n'ayant que ſix pouces de longueur, ils ſont deſtinés à reſter de cette grandeur, ou ſi ce ſont de jeunes lieux qui par la ſuite deviendront plus grands.

1098. LE nombre & la poſition, tant des ailerons que des nageoires, eſt préciſément comme au lieu; l'aileron de la queue eſt peu fourchu, & l'échancrure eſt arrondie plutôt qu'anguleuſe; les petites nageoires de deſſous la gorge ſont un peu rougeâtres. Quand le poiſſon eſt en vie, le deſſous du ventre eſt blanc, argenté, chargé de panaches luiſantes de diffé-

rentes couleurs, & ſon dos eſt fort brun : cette couleur ne ſe dégrade pas pour paſſer par nuances au blanc du ventre, la ſéparation ſe fait ſubitement ; mais quand le poiſſon eſt mort, le brun s'étend ſur le blanc ; alors les deux couleurs ſe confondent, forment une nuance dans le paſſage de l'une à l'autre, & en cet état il reſſemble plus au lieu.

1099. Les lignes latérales qui s'étendent de la tête à la queue, paraiſſent comme un trait rougeâtre. Au reſte, ce trait forme une courbure au-deſſus des nageoires branchiales, comme au lieu. Lorſque le poiſſon eſt en vie, cette raie eſt un peu au-deſſous de la partie brune du poiſſon, juſqu'à l'endroit de la courbure de cette ligne qui remonte & ſe noie dans le brun.

1100. J'ai dit que ce poiſſon avait à peu près ſix pouces de longueur ; ſa largeur par le travers de l'anus eſt d'un pouce ; & il paraît, proportion gardée, un peu plus plat que le lieu. Le premier rayon de l'aileron du dos, le plus près de la tête, a environ ſix lignes de long, & c'eſt le plus long de ceux qui forment cet aileron. Le premier rayon de l'aileron de l'anus a près d'un pouce de longueur ; mais il eſt incliné vers l'arriere. Les aſpérités qui tiennent lieu de dents dans l'intérieur de la bouche, ſont comme au lieu ; les écailles ſont à peine perceptibles.

1101. On voit que l'officier reſſemble fort au lieu par ſes parties extérieures, dont j'abrege le détail. La reſſemblance eſt auſſi parfaite par les parties intérieures. M. le Roy & M. Fournier s'en ſont aſſurés en en diſéquant pluſieurs : ainſi l'officier ne differe du lieu que par la grandeur, & par la couleur brune du dos & blanche du ventre qui, lorſque le poiſſon eſt vivant, tranche net ſans ſe confondre. Je laiſſe en doute ſi l'officier change de couleur, ſuppoſé qu'il groſſiſſe ; en ce cas ce ſerait un petit lieu. (24)

CHAPITRE III.

Du merlan, gadus dorſo tripterygio, ore imberbi, corpore albo, maxilla ſuperiore longiore. *Art.* Aſellus mollis major ſive albus. *Willughby.* (*)

1102. Nous croyons devoir nous abſtenir d'inſiſter plus long-tems ſur la nomenclature de ce poiſſon, non ſeulement parce qu'on peut avoir

(24) L'auteur ne dit point de quelle maniere on pêche ce poiſſon. Si l'on ſe ſert des filets comme pour prendre les lieux, il faut que les mailles en ſoient beaucoup plus ſerrées.

(*) Je crois que c'eſt le *witting* du nord, & qu'on lui donne ce nom à cauſe de ſa couleur blanche, & le *gant-jens* de Helygeland.

recours

recours aux auteurs que nous venons de nommer, qui ont ſatisfait à tout ce qu'on pouvait deſirer à ce ſujet, mais encore à cauſe de l'incertitude qui nait des différentes dénominations qu'on trouve dans beaucoup d'auteurs. Je remarquerai ſeulement 1°. que le poiſſon que je vais décrire, eſt celui qu'on appelle *merlan* ſur nos côtes de l'Océan; car celui à qui l'on donne ce nom dans la Méditerranée, eſt fort différent: nous nous en occuperons dans la ſuite: 2°. que quoique le merlan dont il s'agit, ſoit commun ſur la plupart des côtes de l'Océan, cette abondance ne le fait point mépriſer; il eſt, généralement parlant, eſtimé. Voici ſa deſcription.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription du merlan par ſes parties extérieures.

1103. LE merlan a depuis ſix ou huit pouces de longueur A, B, juſqu'à quinze ou dix-huit, *pl. IX, fig.* 3. Il eſt rare d'en prendre de vingt à vingt-quatre pouces. Depuis le bout du muſeau A juſqu'à l'extrémité de l'aileron de la queue B, il a quatre fois la longueur de la tête A, C; en diviſant la partie A D en cinq parties E, F, G, H, I, l'anus K ſe trouve à l'à-plomb de F. Il eſt un peu applati, principalement depuis l'anus juſqu'aux ouies, & à cet endroit il eſt preſque moitié moins épais que large; mais depuis l'anus juſqu'à la queue, ſon corps eſt moins applati, & devient menu.

1104. CE poiſſon a tous les caracteres des morues, puiſqu'il eſt rond, à arêtes & à écailles; il a trois ailerons F, G, H ſur le dos, deux L, M ſous le ventre derriere l'anus, quatre nageoires, une N derriere chaque ouie, & deux O ſous la gorge.

1105. QUAND le premier aileron du dos F eſt relevé, il forme à peu près un triangle latéral, & eſt compoſé de dix ou douze rayons; le ſecond G, qui eſt fort détaché du premier, forme un triangle, dont deux des côtés ſont beaucoup plus longs que le troiſieme, qui eſt du côté de la tête. On y compte à peu près vingt rayons; le troiſieme aileron H, qui eſt moins élevé que les deux autres, parait avoir un plus grand nombre de rayons. A l'égard des deux ailerons du ventre, celui qui eſt le plus près de l'anus eſt fort long, & formé d'une vingtaine de rayons. Celui M, qui eſt plus vers la queue, eſt le plus petit de tous, & aſſez ſouvent il eſt marqué de taches brunes.

1106. LES nageoires N de derriere les ouies ſont griſes & formées de dix-neuf rayons; communément à l'articulation de cette nageoire, il y a une tache brune ou noire P. Quelques-uns ont ſoupçonné que cette tache dépendait de l'âge du poiſſon, ou qu'elle ne paraiſſait que dans une cer-

taine saison. J'ai prié M. le Testu de s'en assurer ; & ayant trouvé cette tache pendant toute la saison, & à des merlans de toute grosseur, il assure que cette tache ne dépend ni de l'âge du poisson, ni de la saison où on le pêche. Les petites nageoires O de dessous la gorge, qui sont moins brunes que les autres, ne sont formées que de six rayons, assez longs pour atteindre presque l'anus K, qui est, comme nous l'avons dit, assez près de la tête. L'aileron de la queue B, Q, est ordinairement peu échancré, & se termine souvent presque quarrément ; il est de couleur brune, quelquefois marqué de taches noirâtres.

1107. La couleur d'un merlan bien frais & de bonne taille, est en général d'un blanc brillant ; mais vers le dos il a une teinte olivâtre plus ou moins claire, ou tirant tantôt sur le bleu & tantôt sur le roux, avec des reflets comme de cuivre jaune clair. Son ventre est blanc, mais pas bien net, étant argenté par endroits. Ceci n'est pas applicable à tous les merlans ; car suivant les fonds où on les pêche, ils ont des couleurs assez différentes les uns des autres. Ce sont peut-être ces petites différences de couleur qui font qu'à Brest on distingue les merlans blancs des roux. J'avoue que je n'ai pas une idée précise de ce qu'on appelle des *merlans rouges*, à moins que ce ne soit une légere teinte de cette couleur qu'on apperçoit sur quelques merlans, lorsqu'on y fait beaucoup d'attention.

1108. On m'apporta une fois un merlan qui avait les nageoires d'un rouge assez vif, & des marques de cette couleur : je crus que c'était, comme on me l'assurait, un merlan rouge ; mais ayant essuyé ces endroits, la couleur disparut, & j'ai jugé qu'elle était formée par du sang qui venait de quelqu'autre poisson. M. le Testu me marque que les pêcheurs du Pollet lui ont remis un de ces merlans qu'ils nomment *rouge ;* qu'il avait l'extrémité des mâchoires rougeâtre ; sur le corps & sur la tête, des lignes rouges assez semblables à des vaisseaux sanguins ; les nageoires des ouies & de dessous la gorge étaient rouges ; les ailerons de derriere l'anus participaient aussi un peu de cette couleur : mais ces couleurs parurent superficielles à M. le Testu, car elles se dissiperent entiérement à la cuisson, ce qui lui a fait soupçonner que c'était un merlan ordinaire qui s'était chargé de cette couleur sur quelque fond limonneux ; ce qui s'accorde avec mon observation sur le merlan rouge qu'on m'avait apporté.

1109. Leurs écailles sont petites, minces, arrondies, & elles sont attachées à une peau fine. On apperçoit de chaque côté une ligne qui part du haut des ouies, descend en faisant une courbe plus ou moins grande jusques vers l'à-plomb de l'anus, & ensuite se prolonge droit jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue, divisant en deux la hauteur du poisson. Il m'a paru que la courbure de cette ligne était plus ou moins grande,

ſuivant que le ventre du poiſſon était plus ou moins gros, & cette groſſeur dépend de la quantité d'œufs & de laite qui eſt dans le ventre ; car les merlans qui ſont prêts à jeter leurs œufs ont le ventre beaucoup plus gros que nous ne l'avons repréſenté.

1110. LA tête & le corps ſont un peu comprimés ſur les côtés ; le devant de la tête s'affaiſſe quand la bouche eſt fermée ; alors elle a la forme d'un coin : il n'a point de barbillon au menton. On apperçoit, comme aux autres poiſſons du même genre, deux trous R, entre l'extrémité du muſeau & les yeux.

1111. LA mâchoire ſupérieure excede un peu l'inférieure, comme dans la morue franche ; c'eſt le contraire du lieu : au moyen de quoi on apperçoit, lorſque la bouche eſt fermée, un rang de dents fines & crochues, dont la mâchoire d'en-haut eſt garnie. A l'intérieur de cette mâchoire ſont quantité d'autres petites dents ; la mâchoire inférieure eſt auſſi garnie de dents ; ſur le devant, elles ſont courtes & très-fines ; ſur les côtés, elles ſont plus longues. Ce n'eſt pas tout : à la partie intérieure du palais, on trouve deux os rudes, & plus bas il y en a encore un qui eſt pareillement chargé d'aſpérités. La membrane branchiale a ſept ou huit rayons, & elle eſt aſſez épaiſſe. L'œil peu animé, eſt grand & couvert, comme dans les autres poiſſons de ſon genre, d'une membrane mince & tranſparente.

1112. ON trouve dans la boîte oſſeuſe qui renferme le cerveau, deux os durs, qu'on a pour cette raiſon nommés *pierres ;* ils ſont plats & ont une forme ovale alongée, qui ſe termine en pointe par les deux bouts. On a voulu leur attribuer des propriétés médicinales, ainſi qu'aux pierres qui ſe trouvent dans la tête des morues ; mais je crois qu'elles ſe réduiſent à fournir une poudre abſorbante, comme les écailles d'huîtres.

ARTICLE II.

Deſcription du merlan par ſes parties intérieures.

1113. COMME les viſceres du merlan reſſemblent beaucoup à ceux du lieu, je me diſpenſerai de les faire graver, & j'inſiſterai peu ſur l'anatomie du merlan.

1114. LE foie des merlans eſt blanchâtre, d'une groſſeur aſſez conſidérable ; les mâles n'ont pas beaucoup de laite ; on trouve dans les femelles deux gros paquets d'œufs. Quelques perſonnes prétendent qu'il y a des merlans hermaphrodites, & qu'en ce cas on apperçoit la laite d'un côté & les œufs de l'autre. Nous n'avons rien trouvé de cela dans les merlans que nous avons ouverts ; mais on n'en peut rien conclure, puiſqu'on

ne dit pas que cette ſingularité ſe trouve dans tous les merlans. Pluſieurs naturaliſtes ont aſſuré avec beaucoup de vraiſemblance, que ce qu'on jugeait être la laite dans les merlans prétendus hermaphrodites, n'était probablement qu'une maſſe conſidérable de foie, attendu qu'on pouvait en exprimer de l'huile, au lieu que la laite ne fournit aucune ſubſtance graiſſeuſe; & on remarque que les merlans ont le foie beaucoup plus gros quand ils ſont gras, que quand ils ſont maigres.

1115. LA veſſie pneumatique eſt longue, viſqueuſe, ſimple; le filet ou canal qui en part, aboutit à la partie ſupérieure de l'œſophage. Le cœur paraît avoir quatre angles mouſſes, & une grande oreillette; l'aorte fait un épanouiſſement conſidérable. L'eſtomac couvre la rate; il eſt oblong: on trouve beaucoup d'appendices vermiculaires au-deſſous du pylore. On trouve dans l'eſtomac des merlans nouvellement pêchés, des débris d'anchois, de chevrettes & d'autres petits poiſſons, qu'ils paraiſſent avoir avalés entiers. Auſſi ces petits poiſſons & les vers marins ſervent-ils à amorcer les haims avec leſquels on prend les merlans. L'inteſtin fait pluſieurs replis: d'abord il eſt dirigé du diaphragme vers l'anus, puis il remonte à l'œſophage, d'où il retourne à l'anus, où ſe trouve auſſi la veſſie urinaire qui eſt oblongue.

1116. LA chair du merlan eſt tendre, délicate, ſans être pâteuſe. Schonevelde dit que c'eſt celui de tous les *aſellus* qui a la chair la plus tendre, & qu'elle ſe leve par feuillets; comme ces feuillets ſont autant de muſcles, il m'a paru utile de faire voir leur direction, ce qui m'a engagé à en repréſenter un écorché, *pl. IX, fig. 4.* Quand ce poiſſon eſt bien frais, lorſqu'il a été pêché en bonne ſaiſon & ſur un bon fond, ſa chair a un goût fin qui lui eſt propre, & qu'on trouve agréable.

Marques diſtinctives du merlan d'avec pluſieurs poiſſons de la même famille.

1117. LE merlan eſt moins gros que la morue franche; il a une forme plus alongée, ſa tête ſe terminant plus en pointe; ſa couleur eſt plus brillante, ſa chair plus délicate; il n'a point de barbillon au menton.

1118. IL a tant de reſſemblance avec le lieu, que dans pluſieurs endroits on veut regarder le lieu comme un gros merlan; mais la différence de groſſeur eſt bien grande, le merlan eſt plus fourni de dents que le lieu, & les dents du devant de la mâchoire ſupérieure excedent la mâchoire inférieure & ſont apparentes, parce que ſa mâchoire ſupérieure eſt plus longue que l'inférieure. Le lieu au contraire a la mâchoire d'en-bas plus longue que celle d'en-haut: l'aileron de la queue du merlan eſt coupé preſque quarrément, celui du lieu eſt échancré; les nageoires de derriere les ouies ſont tout près des opercules: l'aileron du ventre le plus près de l'anus eſt

fort long, & formé d'un grand nombre de rayons. Enfin, la circonſtance de la chair de ces deux poiſſons eſt aſſez différente; celle du merlan eſt très-tendre & délicate, avec néanmoins un goût fin qui le fait préférer au lieu par bien des gens de bon goût. J'avoue que cette circonſtance n'eſt pas généralement adoptée, & que dans quelques ports on fait beaucoup de cas du lieu.

ARTICLE III.

Saiſon & maniere de pêcher le merlan dans différens pays.

1119. A Dunkerque, le merlan eſt un des principaux objets de pêche pendant les mois de décembre, janvier & février; on en prend cependant à la ligne pendant toute l'année, & avec des filets depuis le mois de mars juſqu'en ſeptembre; mais il n'eſt pas toujours également bon. Celui qu'on prend dans la ſaiſon du hareng eſt gras, & a la chair ferme; il commence à avoir des œufs & de la laite vers la fin d'octobre, ce qui augmente juſqu'au mois de février: vers la fin de ce mois il devient maigre & alongé; ſa chair eſt molle, & diminue à la cuiſon: quand la ſaiſon du frai eſt paſsée, on en prend de petits qui ſont aſsez bons, & la vraie ſaiſon recommence en octobre juſqu'en février.

1120. VERS le carême, comme les poiſsons ne ſe preſsent pas de mordre aux hameçons, ceux qui veulent prendre des merlans à la ligne amorcent les haims avec du foie de cochon frais ou ſalé; on aſsure qu'ils ſe jettent avec avidité ſur cet appât. Près les côtes de Picardie & de Normandie, on pêche des merlans pendant toute l'année avec des cordes garnies d'haims; mais la véritable ſaiſon eſt depuis le mois de ſeptembre juſqu'à noël. Après ce tems ils commencent à frayer, & ils perdent peu à peu de leur qualité, enfin leur chair devient mollaſse, limphatique & inſipide. Les poiſsons qui maigriſsent paraiſsent s'alonger; & quand ils ſont devenus verdâtres vers l'équinoxe du printems, comme ils ne ſont plus bons, les pêcheurs cordiers ne s'occupent plus guere de cette pêche.

1121. LES poiſsons malades ne mordent point aux appâts, c'eſt pour cette raiſon que ceux qu'on prend le printems & l'été ſont pêchés avec des filets, & cette circonſtance, jointe au mauvais état des poiſsons dans cette ſaiſon, les rend mépriſables; on n'en fait aucun cas, & l'on peut à ce ſujet rappeller ce que nous avons dit dans la premiere partie, que tous les poiſsons qu'on prend au filet, ſur-tout à ceux qu'on traîne, ſont bien inférieurs à ceux qu'on prend avec les haims, lors même que toutes choſes d'ailleurs ſont égales.

1122. LES Dieppois font la pêche du merlan avec ce qu'ils appellent leurs *petites cordes*; chaque piece de ces petites cordes a ſoixante-quatre braſſes

de longueur, & eſt leſtée de quatre ou cinq cailloux qui peſent chacun une livre. On attache communément de braſſe en braſſe une empile d'une braſſe de longueur, qui porte un haim amorcé d'un pitot ou d'un morceau de hareng. Quelques-uns multiplient les haims, enſorte qu'ils en mettent quelquefois cent cinquante dans la longueur de ſoixante-quatre braſſes; mais alors il faut faire les empiles moins longues. C'eſt aſſez l'uſage des pêcheurs de Saint-Valery & de Feſcamp. Chaque bateau qui va à la pêche des merlans, met à la mer une trentaine de ces pieces de petites cordes, qui ſont garnies de quatre mille cinq cents haims.

1123. COMME les merlans ſe tiennent volontiers au fond de l'eau, les pêcheurs de haute-Normandie, particuliérement aux environs du Havre, pêchent avec ce qu'ils nomment le *libouret*, ou la balle, que nous avons amplement décrit à la premiere ſection de la premiere partie. Quelques-uns amorcent avec des crabes; le hareng eſt préférable, & un ſuffit pour amorcer huit ou dix de ces petits haims; mais dans la bonne ſaiſon le merlan mord à toute ſorte d'appâts.

1124. A cauſe que le débit du poiſſon eſt avantageux pendant le carême, on en prend ſur les côtes de Normandie, depuis le mois d'avril juſqu'à pâques, avec la dreige qui eſt décrite à la ſeconde ſection de la premiere partie. Sur la côte de Caen, à Amelles, Langrunne, Saint-Aubin, &c. on pêche de gros merlans depuis la touſſaint juſqu'à pâques, & même toute l'année, avec ce qu'ils appellent des *apels*, ou *apelets*, qui different peu des petites cordes de la Manche. Les hameçons ſont de braſſe en braſſe; on les releve toutes le deux ou trois heures.

1125. LES pêcheurs de la Hogue prennent pour maitreſſe corde de leurs teſſures, de plus groſſes cordes que les pêcheurs de la haute-Normandie, & ils amorcent avec des vers qu'ils nomment *gravettes*. Il y a de plus quelques pêcheries aux environs de la Hogue, dans leſquelles il ſe trouve des merlans avec les autres poiſſons; mais en général, la pêche du merlan n'eſt pas fort abondante ſur cette côte.

1126. LES pêcheurs de l'Isle-Dieu vont chercher les merlans à deux ou trois lieues au large, ſe mettant un maître, deux matelots & un mouſſe dans des bateaux de trois à quatre tonneaux; ils pêchent avec des lignes amorcées avec de petits poiſſons. Ceux du bas-Poitou pêchent des merlans dans les baies de Bourgneuf, de Bouin, & de Noirmoutier, avec des eſpeces de dreiges longues de cinq braſſes, hautes de quatre, & dont les mailles ont un pouce & demi d'ouverture en quarré. Ils ſe mettent dans des bateaux de huit à dix tonneaux qui ne ſont point pontés. Leur équipage ne conſiſte qu'en un maitre & un matelot, qui ont chacun un tiers du produit de la pêche, le propriétaire du bateau ayant l'autre tiers.

1127. LES plus gros merlans qu'on prend ſur les côtes d'Olonne ont dix-huit à vingt pouces de longueur; mais les plus communs ont un pied. Ce poiſſon ſe tient ſur les fonds rouges, au large des rochers, depuis le mois de novembre juſqu'en ſeptembre: alors il ſe porte ſur les fonds de roche juſqu'au mois de novembre; ce qui oblige de les prendre à la ligne, & c'eſt la ſaiſon où ce poiſſon eſt le meilleur & le plus abondant. On a remarqué que quand il fait un peu de gelée blanche, le merlan mord plus volontiers aux haims qu'on amorce avec des vers. Le reſte de l'année on le pêche plus avec des dreiges qu'avec les haims.

1128. LES pêcheurs d'Oleron, pendant les mois de mars, avril & mai, prennent les merlans avec les courtines dont on trouve la deſcription dans la ſeconde ſection de la premiere partie de notre ouvrage. En novembre & dans les mois ſuivans juſqu'en mars, il s'en trouve dans les écluſes. Les Gaſcons, vis-à-vis la pointe de Buch, prennent des merlans à la pêche du peugne, que nous avons décrit à la ſeconde ſection de la premiere partie. Il ſe trouve auſſi des merlans dans les manets qu'on tend pour prendre les maquereaux & les harengs. Quoique ce poiſſon ſoit fort délicat, il ſouffre très-bien le tranſport; & pour peu que l'air ſoit frais & ſec, on en mange de très-bon à Paris.

ARTICLE IV.

Apprêt des merlans dans les cuiſines.

1129. LES cuiſiniers apprêtent les merlans de différentes façons; mais la maniere la plus commune eſt de les faire frire, ou de les ſervir avec une ſauce blanche, après les avoir fait cuire ſur le gril. Quand il eſt arrivé d'en prendre une ſi grande quantité qu'on ne trouvait point à les vendre, on en a fait ſécher; mais ce poiſſon qui étant frais eſt très-délicat, diminue beaucoup de volume en ſéchant, & il devient dur comme de la colle-forte. (24) Pour le manger, on le fait revenir dans l'eau tiede; mais alors il fait un mets très-médiocre. On ne l'eſtime point dans le nord pour faire du ſtack-fish ni du hengfish; on en fait cependant, mais il n'eſt pas d'un débit avantageux.

(24) On pratique dans quelques provinces de la France une maniere de faire ſécher le merlan, qui, ſi elle lui ôte une partie de ſon volume & de ſa délicateſſe, lui donne en revanche un goût plus fin & plus relevé qui le fait encore rechercher. Elle conſiſte à vuider le poiſſon, & à lui ôter les yeux que l'on remplace par deux grains de ſel, puis on le ſuſpend pour quelques jours à la cheminée. Il n'en faut pas davantage pour faler ſuffiſamment tout le corps du poiſſon, & pour le conſerver.

ARTICLE V.

Du meulenar ou meulenaer, en Hollande, molenaar.

1130. ON pèche à Dunkerque, dans la rade, même dans le port, un petit poiſſon qu'on y nomme *mulenard*. Comme les Allemands appellent *mulen* les poiſſons du genre des *aſellus*, & que *art* ſignifie dans la même langue *ſorte*, ne pourrait-on pas ſoupçonner que de *mulen-art*, on aurait fait par abréviation *mulenart*, auquel cas ce nom ſignifierait ſimplement, poiſſon du genre des *aſellus ?* Mais M. Danglemont, commiſſaire général de la marine à Dunkerque, où l'on prend beaucoup de ces petits poiſſons, me marque que les Flamands le nomment *meulenaerts*, expreſſion qui ſignifie, ſuivant l'idiome du pays, *meûnier*, & non pas petit *merlan*, puiſque ce poiſſon s'appelle en flamand *witeynk*; cependant le meulenaerts reſſemble en tout à un merlan, & en eſt véritablement un jeune.

1131. DANS les mois de juin, juillet & août, lorſqu'il n'a que quatre à cinq pouces de longueur, on le nomme *meulenaerts*; mais il grandit à meſure qu'on avance dans la ſaiſon, & alors on le nomme *merlan*, ou plutôt en flamand *witeynk*; il eſt fort blanc, ce qui le fait nommer *meûnier* ou *meulenaerts* en flamand. Comme il eſt très-délicat, on ne peut le tranſporter; mais il eſt eſtimé dans les ports de mer & aux environs. On les frit comme les éperlans, & on les ſert en nombre dans un plat: on les pèche avec des haims, & les petites cordes, la plupart tendues ſur palots. Comme il ſe corrompt très-promptement, à meſure qu'on le détache des haims, on le met dans des ſeaux remplis d'eau de mer, pour le vendre en vie.

CHAPITRE IV.

De l'anon de haute-Normandie; aigrefin ou ægrefin de Bellon; égrefin ou égleſin à Dunkerque; doguet ou guellekens en flamand; borracho ou morue de Saint-Pierre des Baſques; ſchelfish de l'Europe ſeptentrionale; gadus dorſo tripterygio, ore cirrato, corpore albicante, maxilla ſuperiore longiore, cauda parum bifurca. *Artedi.* Aſellus antiquorum. *Haddock. Willughby.*

1132. J'AVAIS vu & mangé ce poiſſon ſur nos côtes; j'en avais même le beau deſſin que j'ai fait graver, *pl. X, fig. 2;* néanmoins je deſirais encore l'avoir

l'avoir en nature, pour m'aſſurer de l'exactitude de ma deſcription. M. Magin, ingénieur de la marine, a bien voulu m'en envoyer de Feſcamp; M. le Teſtu, tréſorier des invalides de la marine, m'en a envoyé de Dieppe; & M. Cleron, profeſſeur d'hydrographie au Havre, m'en a fait parvenir une eſquiſſe & une deſcription: ces ſecours me mettent en état de parler poſitivement de ce poiſſon.

1133. C'EST dans les mois de janvier & février qu'il paraît un peu abondamment dans la Manche, principalement du côté de Dunkerque, & dans ce tems auſſi on en voit quelques-uns à la halle de Paris.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription d'un aigrefin de grandeur médiocre.

1134. ON prend beaucoup de ces poiſſons qui ont moins d'un pied de longueur; mais il y en a auſſi de plus grands que celui que nous allons décrire, car on m'a aſſuré qu'on en trouvait qui avaient deux pieds & plus.

1135. LES pêcheurs de Dunkerque aſſurent que plus ils vont au nord, tirant vers l'eſt, plus les aigrefins ſont gros, & que dans les mers du nord on en prend qui ont juſqu'à trois pieds. Quoi qu'il en ſoit, celui que nous décrivons avait quinze à ſeize pouces depuis A juſqu'à B; ſa largeur en C à l'à-plomb de D près de l'anus était de trois pouces deux lignes.

1136. LA longueur de la tête depuis l'extrémité de la mâchoire ſupérieure A juſques derriere l'opercule des ouies auprès de S, était de trois pouces onze lignes; c'eſt environ un quart de la longueur du poiſſon: ſa largeur en F, G, vis-à-vis l'œil était de deux pouces ſix lignes; de l'extrémité A de la mâchoire ſupérieure juſqu'au centre de l'œil, il y avait un pouce cinq lignes. La prunelle de l'œil était bleu-foncé, & tout l'œil était, comme à preſque tous les poiſſons de ce genre, couvert d'une membrane tranſparente. La mâchoire ſupérieure était d'environ deux lignes plus longue que l'inférieure. La plus grande ouverture que la bouche pouvait avoir, était d'un pouce trois lignes de A en H. La langue était fort petite & douce au toucher.

1137. EN fourrant le doigt bien avant dans la bouche, on ſentait des éminences cartilagineuſes qui étaient garnies d'aſpérités. Les bords de la mâchoire ſupérieure étaient garnis de pluſieurs rangs de dents fines, diſtribuées irréguliérement. La mâchoire inférieure était bordée d'un rang de dents un peu plus ſenſibles, & avec le doigt on ſentait des aſpérités au palais. Pluſieurs auteurs ont dit que l'aigrefin n'avait point de dents. Apparemment

qu'ils ne reconnaiſſent pas pour être des dents les aſpérités dont nous venons de parler.

1138. La forme du corps de ce poiſſon reſſemble aſſez à celle du lieu de Bretagne. Quelques-uns paraiſſent un peu plus ventrus ; mais on ſait que la groſſeur des poiſſons varie ſuivant qu'ils ſont remplis d'œufs ou de laite, ou encore quand étant fort gras, leur foie eſt gros.

1139. Le dos eſt garni de trois ailerons M, N, O, diſpoſés comme ceux du lieu : ſeulement j'ai obſervé ſur pluſieurs que le premier rayon de l'aileron du côté de la tête était beaucoup plus long que tous les autres. Il a auſſi ſous le ventre derriere l'anus, deux ailerons P, Q, comme le lieu ; l'aileron de la queue B eſt fourchu. Pluſieurs auteurs diſent qu'elle eſt coupée quarrément ; mais je l'ai vue fourchue dans ceux que j'ai été à portée d'examiner ; je préſume qu'ils confondaient l'aigrefin avec le tacaud, & effectivement j'ai lieu de ſoupçonner que l'aigrefin de Flandres eſt le tacaud de la Rochelle.

1140. Je ne ſais pas s'il eſt vrai que les Dunkerquois le nomment *ſchelvis* ou *ſchelfish*, qu'on dit ſignifier poiſſon à écailles. Il eſt vrai qu'il en a, mais elles ſont petites, & quelques-uns font dériver ce nom de ce que la chair ſe leve par écailles. La couleur ſur le dos eſt brune, ainſi que les ailerons du dos. Cette couleur s'éclaircit peu à peu en approchant du ventre ; la raie latérale S, T, qui s'étend des ouies à l'aileron de la queue, n'eſt pas fort courbe, elle eſt noire : la couleur brune du dos du poiſſon s'étend juſqu'à cette raie, au-deſſous de laquelle elle devient plus claire ou moins brune, s'éclairciſſant peu à peu juſqu'au ventre, & à meſure qu'elle s'éclaircit, elle prend un brillant argenté.

1141. Au-dessous de l'aileron M du dos, le plus près de la tête, il y a une tache I, brune, aſſez large, qui s'étend depuis le deſſous de la raie longitudinale juſques ſous la haute nageoire K du derriere des ouies. Cette tache très-apparente, eſt fort gluante lorſque le poiſſon eſt frais. Les nageoires L de deſſous le goſier, ſont moins grandes que celles des ouies K. A la ſymphyſe du menton H, on apperçoit preſque toujours un barbillon très-court. Quelques-uns n'en ont point ; peut-être l'ont-ils perdu.

1142. Aux uns l'opercule des ouies fait vers S un angle ſaillant, qui forme une eſpece de pointe ; à d'autres cette partie eſt arrondie.

1143. Tous les auteurs diſent qu'il y a ſur les opercules des veines rouges qui ſemblent des vers de terre ; je n'ai pas fait cette obſervation. L'os de la tête en X eſt creuſé & forme entre les deux yeux une large gouttiere. Au contraire, derriere F, l'os du crâne ſe releve au milieu, & fait une ſaillie en cet endroit. Le crâne eſt fort dur : je crois que c'eſt cette ſaillie que pluſieurs auteurs ont indiquée comme une crête.

1144. COMME le dos de ce poiſſon eſt brun, tirant au bleu, & que cette partie eſt bordée par la raie longitudinale S, T, qui eſt noire, les pêcheurs joignant à cela des taches I, ont comparé cette eſpece de croix à celle qu'on apperçoit ſur le dos & les côtés des ânes, ce qui les a engagés à nommer ce poiſſon ânon. Oſerait-on ſoupçonner que ce ſerait ce poiſſon qui aurait engagé à nommer *aſellus* tous ceux de ſon genre?

1145. LA chair de l'ânon ſe leve par feuillets. On prétend que ceux qu'on trouve ſur des fonds vaſeux ſont mal ſains; au lieu que ceux qu'on prend ſur les fonds de roche & de ſable ſont eſtimés de facile digeſtion. L'extrémité des ailerons, ſur-tout de celui de la queue, eſt d'une couleur plus brune que le reſte. La membrane branchiale excede l'opercule en-deſſous vers la gorge, & a ſix ou ſept rayons ou côtes.

1146. LA véſicule du fiel eſt petite, placée le long de l'eſtomac qui eſt long, & au-deſſous on apperçoit beaucoup d'appendices vermiculaires. Les nervures des ailerons & des nageoires ſont aſſez fortes & ſenſibles du côté où elles ſont plus longues; mais enſuite elles deviennent plus courtes, & ſont ſi fines, qu'il n'eſt pas poſſible de les compter; c'eſt pourquoi nous ne ferons ici aucune mention de leur nombre.

Caracteres diſtinctifs de l'aigrefin d'avec pluſieurs autres poiſſons.

1147. L'aigrefin reſſemble aſſez au lieu de Bretagne par la forme de ſon corps & la poſition des ailerons, ainſi que des nageoires; mais il ſe diſtingue du lieu, 1°. par les taches brunes ou noires I; 2°. par les raies latérales qui ſont fort noires & moins courbées; 3°. par la couleur du dos qui eſt plus foncée; 4°. parce que les lieux n'ont point de barbillon au menton, & que la plupart des aigrefins en ont un, à la vérité fort petit; 5°. parce que le lieu a la mâchoire d'en-bas beaucoup plus longue que celle d'en-haut, au lieu que l'aigrefin a la mâchoire d'en-haut un peu plus longue que celle d'en-bas: 6°. enfin, comme nous l'avons déjà dit, les aigrefins ſont ordinairement plus ventrus & plus applatis du côté de la tête que les lieux. La tache brune I, la couleur noire de la ligne S, T, l'échancrure de l'aileron B de la queue, ſuffiſent pour diſtinguer l'aigrefin des petites morues franches.

De la pêche de l'ânon ou aigrefin.

1148. CE poiſſon ſe trouve rarement dans la Manche; il eſt plus commun dans la mer d'Allemagne où l'on en prend toute l'année de médiocre groſſeur; cependant il en paraît quelquefois l'été de petits bancs dans la Manche, mais ils ne ſont pas gros & ſont peu eſtimés; on fait plus de cas

de ceux qu'on voit à Dunkerque, depuis novembre juſqu'en février, où on les prend comme les lieux, ſoit avec des filets, ſoit avec des haims. Les pêcheurs Baſques diſent qu'il n'eſt pas fort abondant ſur les côtes de Saint-Pierre, de Miquelon & de Port-à-Choix; mais qu'à l'Iſle Royale il y en a de grands comme des morues.

1149. COMME ce poiſſon ſe nourrit de petits crabes, on le trouve fréquemment dans les roches; mais ſa voracité fait qu'il mord avidement à l'hameçon, ce qui déſeſpere les pêcheurs, qui aimeraient beaucoup mieux prendre de la morue franche. Ce poiſſon chaſſe le hareng, & quand il s'en eſt nourri pendant quelque tems, il eſt gras & très-bon. Les chiens & les flétans lui font la guerre, & le forcent à ſe retirer dans des anſes où l'on peut en prendre une grande quantité, Quand les pêcheurs de morue manquent de capelans & de harengs, ils amorcent leurs haims avec de petits aigrefins.

Préparation & uſage qu'on fait des aigrefins.

1150. QUAND on prend de grands aigrefins ſur les Bancs, on les ſale comme la morue; mais ils ſont beaucoup moins eſtimés, leur chair devenant très-dure en ſe deſſéchant; auſſi ne ſe vendent-ils qu'avec le rebut. Anderſon dit qu'on ne peut en faire ni de bon ſtackfish ni de bon hengfish. Les petits qu'on prend dans la Manche avec le hareng, ſe mettent dans les mêmes paniers, & ſe vendent ſans diſtinction. On les apprête auſſi dans les cuiſines comme le merlan; quelques-uns le trouvent très-bon & l'eſtiment le meilleur poiſſon de ſon genre; d'autres donnent la préférence au merlan, & peut-être cette variété de ſentimens vient-elle des différentes nourritures qu'ils ont rencontrées.

ARTICLE II.

De la goberge.

1151. ON ne m'a jamais fait voir ſur nos côtes de poiſſons ſous le nom de *goberge*; cependant M. Deshayes, commiſſaire de la marine à Granville, m'a écrit que les pêcheurs de ſon département en prenaient quelquefois, mais rarement; que s'il pouvait s'en procurer, il m'en enverrait une deſcription exacte. Comme je ne l'ai point reçue, je ſuis obligé de m'en rapporter aux idées que les pêcheurs en donnent, quoique je n'y aie qu'une médiocre confiance.

1152. ILS conviennent tous que ce poiſſon à écailles eſt du genre des

morues, & ſemblable au lieu de Bretagne par le nombre & la poſition des ailerons, ainſi que des nageoires. Ils aſſurent qu'il a trois ailerons ſur le dos; mais ils ſont incertains s'il y en a un ou deux ſous le ventre; ils le diſent ſeulement plus large & plus ventru que le lieu; ſa bouche n'eſt pas grande; ſes dents ſont petites; ſes yeux grands; ſon foie eſt gros & rend beaucoup d'huile; ſa chair eſt plus ferme que celle du merlan, & plus délicate que celle de la morue franche.

1153. LES pêcheurs Baſques, qui le nomment *goberia*, diſent qu'il y a des parages de l'Amérique ſeptentrionale où l'on en prend beaucoup, pendant que dans d'autres il n'y en a preſque pas. Quand ils en prennent, ils les préparent comme la morue franche; mais au retour les goberges ſont miſes au rebut, & ne ſe vendent que la moitié de la morue franche.

1154. M. de la Courtaudiere, commiſſaire de la marine à Saint-Jean-de-Luz, m'écrit que, ſuivant les pêcheurs, la goberge reſſemble au poiſſon que les Baſques nomment *borrachota*, ou morue de Saint-Pierre; & d'autres m'ont aſſuré que la goberge a des taches noires derriere les ouies qui lui font donner le nom de *poiſſon de Saint-Pierre*. D'après toutes ces informations, il me paraît très-vraiſemblable qu'on nomme *goberge*, de grands aigrefins ou ânons; mais c'eſt un ſimple ſoupçon.

CHAPITRE V.

Du tacaud à la Rochelle; baraud-gode au Havre & à Dieppe; poule de mer à Feſcamp; petite morue fraîche à Paris; malcot à Breſt; guitau en Breton: gadus dorſo tripterygio, ore cirrato, longitudine ad latitudinem tripla, prima ani pinna oſſiculorum, triginta. *Artedi.* Aſellus mollis latus. *Willughby.*

1155. LE poiſſon dont nous allons nous occuper eſt inconteſtablement de la famille des morues, puiſqu'il eſt à arêtes & à écailles, qu'il a trois ailerons ſur le dos A, B, C, *pl. X, fig.* 3, deux ſous le ventre derriere l'anus D, E, deux nageoires derriere les ouies F, & deux ſous la gorge G, l'aileron de la queue H coupé preſque quarrément, & un barbillon I au menton.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription du tacaud par ſes parties extérieures.

1156. ON pêche à Oleron dans le mois de juillet des tacauds qui n'ont

1160. LES yeux ſont grands, ayant ſept à huit lignes de diametre, élevés ſur la tête, la prunelle eſt large & noire, l'iris jaune citron; cet organe eſt couvert d'une membrane tranſparente qui paraît ſuſceptible d'extenſion. Ce poiſſon, comme nous l'avons dit, eſt fort large relativement à ſa longueur. Le dos eſt charnu & garni de trois ailerons. Le premier commence à peu près à deux pouces en arriere des yeux, & ſe termine par une longue pointe A; on y compte dix à douze rayons. Le ſecond aileron B, occupe une plus grande longueur ſur le dos. Les rayons, en s'inclinant vers l'arriere, forment avec le précédent, un angle rentrant L très-ouvert, puis déclinant peu à peu, il ſe termine en pointe mouſſe; il a vingt-deux à vingt-trois rayons. Le premier rayon du troiſieme aileron C, eſt fort incliné vers l'arriere, & tous les autres diminuant graduellement de longueur, l'aileron entier prend une forme à peu près triangulaire: il eſt compoſé de dix-huit à vingt rayons.

1161. LA membrane qui unit les rayons des deux premiers ailerons, eſt épaiſſe & cependant mollette; celle du dernier C, eſt mince & aiſée à déchirer. L'aileron de la queue eſt légérement creuſé en arc; mais comme la membrane ſe déchire aiſément, ſouvent elle paraît échancrée en triangle. Tous ces ailerons ſont bordés de brun, & quelquefois liſerés de blanc: cette couleur générale eſt un gris très-foncé; mais le ſecond aileron du dos a ſouvent une teinte rouge.

1162. L'ANUS M, eſt placé vers le tiers de la longueur totale du poiſſon, en partant de l'extrémité du muſeau. Il y a deux ailerons entre l'anus & le commencement de l'ailhron de la queue; le plus près de l'anus D, forme à peu près une demi-ellipſe; il eſt compoſé de vingt-huit à trente rayons; il eſt gris cendré, bordé de blanc; l'aileron E, qui ſuit, eſt plus charnu; & a une légere teinte de rouge; il eſt formé d'une vingtaine de rayons, & reſſemble aſſez par ſa forme & ſa poſition au troiſieme aileron C du dos.

1163. DERRIERE chaque ouie, à peu près vers le milieu, eſt une nageoire F, qui a environ deux pouces de largeur, & ſe termine en pointe. Sur l'articulation de cette nageoire, on apperçoit une petite tache brune ou bleuâtre Q, très-différente de celle de l'anon: cette nageoire eſt compoſée de quatorze à ſeize rayons. Plus bas & preſque ſous la gorge, ſont deux autres nageoires G, formées de cinq à ſix rayons fort déliés, qui ſont d'inégale longueur. Entre ces rayons il y en a deux bien plus longs que les autres.

1164. LES lames pectinées des branchies ſont aſſez larges; leurs ſupports oſſeux, ou les côtes branchiales, ont leurs intervalles garnis de dents très-fermes, courtes & larges, qui s'engrenent mutuellement d'un ſupport à

vidus d'une même eſpece. Une ſeule choſe m'a fait héſiter ſur l'identité de ces poiſſons, c'eſt que dans certains endroits, on met les godes au nombre des bons poiſſons, & preſque par-tout on les mépriſe ; mais il en eſt de même de preſque tous les poiſſons. Le merlan qu'on eſtime fort à Paris & dans les ports de la Manche, eſt réputé très-médiocre ailleurs.

ARTICLE III.

Caracteres diſtinctifs de la gode avec la morue franche, le lieu, le merlan, & l'aigrefin.

1168. LA gode ou le tacaud ne peut être confondu avec la morue franche, même avec les jeunes, étant beaucoup plus court, plus large & plus applati. On ne peut le confondre non plus avec le lieu, puiſqu'il a un barbillon ; il a la mâchoire ſupérieure un peu plus longue que l'inférieure, le lieu a l'inférieure plus longue ; il a une tache noire à l'articulation de la nageoire branchiale, le lieu n'en a point ; l'aileron de la queue eſt plus fourchu au lieu & à l'ânon qu'au tacaud qui l'a preſque coupé quarrément. La tache de l'ânon eſt fort différente de celle du tacaud, tant par ſa grandeur que par l'endroit où elle eſt placée ; enfin, la forme de ces poiſſons ne ſe reſſemble point, non plus que leurs couleurs. J'ai vu des tacauds où la marque brune de l'articulation de la nageoire branchiale était beaucoup plus petite qu'à d'autres, & je crois me rappeller d'en avoir vu quelques-uns qui n'en avoient point. J'ai auſſi vu des tacauds qui au ſortir de l'eau avaient preſque tout le corps argenté comme le merlan.

1169. WILLUGHBY ne parle point du barbillon du menton dans ſa deſcription ; mais il eſt repréſenté dans ſa figure, qui eſt une des meilleures qu'on trouve dans ſon ouvrage. Il ſe diſtingue du merlan, parce qu'il eſt plus large & moins épais ; de plus, il a un barbillon au menton, & le merlan n'en a point.

ARTICLE IV.

De la pêche du tacaud.

1170. ON en prend toute l'année ſur nos côtes ; mais la ſaiſon où ils ſont eſtimés les meilleurs, ſont les mois d'octobre, novembre, décembre & janvier. On en trouve dans les parcs, dans les filets qu'on tend à la côte, les tramaux, les manches, les verveux ; on en prend dans les naſſes & bouraques qu'on emploie pour pêcher des cruſtacées, & auſſi aux haims, en un mot, dans tous les filets qu'on tend pour prendre les lieux, les merlans, &c.

Quelques-uns même s'engagent dans les manets avec les maquereaux, mais rarement, parce que la plupart ſont trop gros. Ce poiſſon ſe plaît dans les rochers : un pêcheur a aſſuré M. le Roy, qu'entre les roches du Tolinguet, au-deſſus de la rade de Breſt, il en avait pris une quantité prodigieuſe, juſqu'à cent & cent cinquante en une pêche, & que cette abondance avait duré aſſez long-tems. Ce poiſſon s'apprête dans les cuiſines comme les lieux & les merlans.

1171. J'AI reçu de la Manche une deſcription ſommaire, mais bien faite, de la gode. Elle était faite ſur de petites godes, groſſes comme des harengs. Cette deſcription cadre fort bien avec la nôtre ; mais il y eſt dit que ce poiſſon n'a pas de barbillon. A cette occaſion, je me rappelle d'avoir deſſiné & décrit un poiſſon acheté pour gode à la halle de Paris, lequel n'avait point de barbillon. En ſerait-il des godes comme des ânons, dont quelques-uns n'auraient point de barbillon, pendant que d'autres en auraient? Si cela eſt, cette différence dépend-elle de l'âge, du ſexe ? Ou ces poiſſons ſont-ils ſujets à perdre le barbillon par différens accidens ? C'eſt ce que je ne puis décider ; mais je puis aſſurer que toutes les godes, tacauds, baraux, &c. qu'on m'a envoyés des différentes provinces, avaient un barbillon aſſez long ; & peut-être que ceux qui n'avaient pas de barbillon, étaient de jeunes lieux qu'on prenait pour des godes, à cauſe de leur petite taille.

ARTICLE V.

Du ſergat d'Olonne.

1172. LE ſergat qu'on pêche aux Sables, reſſemble beaucoup au tacaud, à cela près qu'il eſt plus petit, n'ayant pour l'ordinaire que ſix pouces de longueur, rarement neuf. On en prend quelques-uns l'hiver à la drague. Il aborde à la côte au mois de mai, & même l'hiver quand il fait doux ; alors on en pêche dans les roches, & quantité dans le port même des Sables, où il ſéjourne juſqu'au mois d'août, tems auquel il ſe retire. Lorſque l'air eſt frais, on va le chercher le matin & le ſoir dans les fonds. Au milieu du jour quand il fait beau ſoleil, il s'approche de la ſurface de l'eau, où on le prend à la ligne avec des haims amorcés de vers. Sa chair qui reſſemble aſſez à celle du barau, eſt plus ferme & a plus de goût. Il reſte à ſavoir ſi ce poiſſon ne ſerait pas de jeunes tacauds : je ſoupçonne qu'il n'a point de barbillon ; & ſi cela eſt, il ſerait plus convenable de l'appeller avec les Olonnais *merlan ſergat*.

CHAPITRE VI.

Du capelan de la Méditerranée ; anthiæ ſpecies ſecunda. *Rond.* Gadus dorſo tripterygio, ore cirrato, corpore ſexunciali, ano in medio corporis. *Art.* Aſellus mollis minor ; aſellus omnium minimus. *Willug.*

1173. RONDELET ne donnant point une deſcription exacte du capelan, & la figure qu'on trouve dans ſon ouvrage ne s'accordant ni avec l'idée qui j'avais conſervée de ce poiſſon qui eſt commun en Provence, ni avec la deſcription de Willughby, puiſque cette figure repréſente un poiſſon auſſi plat qu'une plie, & un ſeul aileron derriere l'anus, ce qui ne ſe trouve dans aucun des *gadus* triptérygiens d'Artédi, j'étais porté à croire que la figure de Rondelet n'était point exacte ; mais d'un autre côté, j'avais peine à me perſuader qu'un auteur qui avait fait une étude très-ſuivie des poiſſons de la Méditerranée, eût commis des fautes auſſi conſidérables à l'occaſion d'un poiſſon très-commun dans cette mer. Pour me tirer de cet embarras, j'ai eu recours à M. Poujet, fils du lieutenant général de l'amirauté de Cette, qui a beaucoup de connaiſsances en tout genre, & particuliérement dans la partie de l'hiſtoire naturelle qui regarde les poiſsons.

1174. TOUTES mes incertitudes ſont diſſipées, au moyen d'une deſcription très-exacte que M. Poujet a bien voulu me donner du capelan de la Méditerranée : elle m'affermit dans les idées que j'avais conſervées de ce poiſſon ; elle juſtifie la deſcription de Willughby, & prouve que la figure de Rondelet eſt très-infidelle.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription du capelan de la Méditerranée.

1175. LA plupart de ces capelans ne peſent que quatre à cinq onces, & beaucoup n'ont que ſix à ſept pouces de longueur ; celui que M. Poujet a décrit, en avait huit & demi ; on en pêche quelques-uns de plus grands. La largeur à l'à-plomb de l'anus, eſt de deux pouces trois lignes, à l'endroit où ſe termine le ſecond aileron dorſal quinze lignes, & ſix lignes près la naiſſance de l'aileron de la queue. Ainſi ce poiſſon eſt, proportionnellement à ſa grandeur, plus large que le merlan de la Manche ; ſa forme approche plus de celle de la gode ; il a un barbillon au menton. De l'extrémité du muſeau au bord des opercules des ouies, il a deux pouces, ce qui établit la longueur de la tête ; la mâchoire ſupérieure excede un peu celle d'en-bas qui eſt terminée par un barbillon aſſez conſidérable.

1175. On apperçoit auprès des yeux, deux narines de chaque côté, qui ſont aſsez ouvertes. Ses yeux ſont grands, leur iris eſt argenté, ils ſont couverts d'une membrane tranſparente. La bouche eſt aſsez grande proportionnellement à la petite taille de ce poiſson; elle eſt garnie de petites dents ou aſpérités juſques dans la gorge. La couleur du dos eſt un roux-clair, le ventre d'un blanc ſale & argenté, l'un & l'autre brillans: ſes écailles ſont ſi petites, que pluſieurs auteurs ont décidé qu'il n'en avait point. Les lignes des côtés ſont près du dos & preſque droites; l'anus eſt à peu près au tiers de la longueur du poiſson. Le dos eſt garni de trois ailerons; le premier qui eſt à l'à-plomb de l'anus a douze rayons, le ſeconde vingt, & le troiſieme dix-ſept. Il y a ſous le ventre, derriere l'anus, deux ailerons; le plus voiſin de l'anus a vingt-ſept rayons, l'autre dix-ſept. L'aileron de la queue qui brunit par le bout, eſt un peu en croiſsant, & formé de vingt-huit rayons. Chacune des nageoires de derriere les ouies a treize rayons; on n'en compte que ſix aux nageoires de deſsous la gorge. La membrane branchiale a de chaque côté ſept rayons ou côtes. La chair de ce petit poiſson eſt tendre, délicate & de bon goût. On l'apprête dans les cuiſines comme le merlan.

Article II.

De la pêche du capelan.

1177. On pêche ce poiſson de bien des façons différentes; mais en Provence, on en prend beaucoup avec le bregin & le gangui, que nous avons amplement décrits, ſavoir, le gangui, ſeconde ſection de la premiere partie, & le bregin, troiſieme ſection. Il eſt bon de prévenir que ce poiſson qu'on nomme *capelan* dans la Méditerranée, eſt très-différent du capelan qu'on emploie dans l'Amérique ſeptentrionale pour amorcer les haims pour la pêche de la morue; on en jugera par la deſcription que nous donnerons de celui-ci à la fin de cette ſection. Le capelan de Provence reſsemble beaucoup à la gode; cependant je n'oſe décider que ce ſoit de jeunes godes.

Chapitre VII.

Du grand merlus de Bretagne, appellé par quelques-uns merluche; merlan de la Méditerranée: gadus dorſo dipterygio, imberbis, maxilla inferiore longiore. *Artedi.* Aſellus primus ſive merlucius. *Willug. Rond. Je crois qu'on l'appelle dans le nord wittling.*

1178. Nous avons dit au commencement de cette ſection, dans laquelle nous nous ſommes propoſé de parler de la morue, & des poiſſons

qu'on regarde comme étant de la même famille, qu'on diviſe ces poiſſons en deux claſſes générales : une qui eſt formée de poiſſons qui ont trois ailerons ſur le dos, & ceux-là ont un rapport plus immédiat avec la morue, comme on en peut juger par ce que nous en avons dit ; ceux de la ſeconde claſſe n'ont que deux ailerons ſur le dos, leur rapport avec la morue eſt plus éloigné : nous allons maintenant nous en occuper.

1179. ON comprend dans cette claſſe le merlus, parce que par la forme de ſon corps il reſſemble aſſez à quelques-uns des *gadus* dont nous avons parlé ; mais il en diffère beaucoup par la figure & le nombre de ſes ailerons. En général, il eſt aſſez rond ; ſon corps ainſi que ſa tête ſont un peu alongés, ce qui fait que quelques-uns ont cru lui reconnaître la forme du brochet, & ont prétendu que le terme de merlus ou *merlucius* venait de *maris lucius*, brochet de mer. Quoi qu'il en ſoit de cette étymologie qui paraît un peu forcée, ce poiſſon eſt fort commun dans l'Océan & dans la Méditerranée, où on le nomme *merlan ;* les gros ſe nomment en patois provençal *bardots*, ce qui revient à l'âne. Comme j'en ai beaucoup mangé à Marſeille & à Toulon, j'étais très-perſuadé qu'il différait du merlan de l'Océan, & il me paraiſſait avoir du rapport avec le merlus que j'avais vu en Bretagne ; mais pour en être plus certain, je me ſuis adreſſé à Narbonne à M. Gautier, & à M. Poujet à Cette, & ayant d'un autre côté des notices de ce poiſſon de toutes les côtes de l'Océan, particuliérement de M. Bourhis au Port-Louis, & comparant les deſſins que j'avais du merlus de l'Océan, avec ceux du merlus de la Méditerranée, je n'ai plus eu aucun doute que ce ne fût le même poiſſon, auquel on avait donné des noms différens.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription du merlus par ſes parties extérieures.

1180. ON en prend de fort grands, ſur-tout dans l'Océan, ce qui fait que pluſieurs auteurs diſent qu'il eſt plus grand que le cabillaud ; c'eſt pourquoi Gérard Mercator l'appelle *merlus major :* mais on en prend un bien plus grand nombre de petits. Celui que nous allons décrire, avait un peu plus de trois pieds de longueur totale A B, *pl. X.* La tête A C, eſt aſſez large, mais applatie, & finit un peu en pointe ; ſa longueur depuis le bout du muſeau juſques derriere les ouies, était de neuf pouces. Il avait un peu plus de cinq pouces d'épaiſſeur vers D E, & quatre pouces & demi vers F G, deux pouces ſix lignes en H I ; ainſi le corps de ce poiſſon ſe termine en pointe.

1181. L'OUVERTURE de la bouche eſt grande ; la mâchoire d'en-bas A, eſt un peu plus longue que celle d'en-haut N ; elle n'a point de barbillon ;

elles ſont l'une & l'autre garnies de dents, dont un rang qui ſont rangées comme celles d'un peigne, ſont immobiles, & enſuite un rang de dents mobiles: les unes & les autres ſont un peu crochues. Au haut du palais eſt un cartilage en croiſſant, garni de dents, dont celles du bord ſont immobiles, & celles du milieu mobiles. Je crois qu'au fond du goſier il y en a encore qui ſont garnies d'aſpérités; il n'y en a point ſur la langue. Les yeux ſont grands, l'iris eſt jaune couleur d'or, cet organe eſt couvert d'une membrane tranſparente.

1182. Ce poiſſon a deux ailerons ſur le dos; un petit D F, qui avait trois pouces de large à ſon attache au corps, était formé de neuf ou dix rayons; le plus long rayon était du côté de D, il avait deux pouces dix lignes de longueur, les autres allaient en diminuant, de ſorte que celui du côté de F était très-court. Le ſecond aileron qui commence en F au-deſſus de l'anus G, & ſe prolonge juſqu'en I, fort près de la naiſſance de l'aileron de la queue, était formé d'environ trente-huit rayons à peu près égaux juſqu'au vingt-cinquieme; la longueur du plus long était de deux pouces; mais vers cet endroit K, ils augmentent de longueur au point d'être d'environ un quart plus longs que les autres, & d'avoir deux pouces neuf lignes, après quoi ils vont en diminuant juſqu'à la fin I.

1183. L'aileron G H du ventre commence derriere l'anus, il eſt placé exactement au-deſſous du grand aileron du dos F I; il a le même nombre de rayons, & lui eſt ſemblable, avec cette ſeule différence, que le premier rayon G eſt un peu moins long que ceux qui le ſuivent juſques vers O; puis ils diminuent de longueur juſques vers P, & la partie P H ſe termine à peu près comme K I de l'aileron du dos. Il eſt bon de remarquer que les rayons des ailerons dont nous venons de parler ſont liés par une membrane très-mince qui ſe déchire aiſément, ce qui peut induire en erreur ſur le nombre des ailerons tant du dos que du ventre.

1184. Notre poiſſon avait derriere chaque ouie une nageoire L, qui avait quatre pouces ſix lignes de longueur, & était formée de douze rayons. Il y en avait deux autres M ſous le ventre, aſſez près de la gorge, qui n'étaient formées que de ſix à ſept rayons; l'aileron de la queue B était coupé à peu près quarrément, il avait environ trois pouces ou trois pouces & demi de largeur; l'anus G était plus près de la tête que de la queue, & à un tiers environ de la longueur du poiſſon. Les écailles de ce poiſſon ſont petites & minces, d'une couleur cendrée du côté du dos & de la tête, & ſont blanchâtres en approchant du ventre, ayant des reflets argentins; mais ces couleurs changent peu de tems après que le poiſſon eſt mort.

1185. M. Gautier m'écrit que ſur les côtes de Narbonne, ces poiſſons ont le dos gris-de-ſouris, & la tête ainſi que les nageoires plus brunes, mais

que le ventre eſt blanc ſale. La ligne latérale part de l'angle ſupérieur des opercules des ouies, & va preſqu'en ligne droite aboutir au milieu de la queue R.

ARTICLE II.

Deſcription du merlus par ſes parties intérieures.

1186. IL y a quatre branchies de chaque côté, entre leſquelles eſt le cœur, qui eſt figuré comme un noyau de datte. Le foie eſt grand & ordinairement blanchâtre; le fiel eſt verd, la véſicule eſt attachée au foie.

1187. L'ESTOMAC eſt grand, alongé, large à l'otifice, beaucoup moins par en-bas; au-deſſous du pylore, il n'y a point d'appendices vermiculaires, mais une eſpece de ſac qui eſt aſſez grand & qui en tient lieu. Les inteſtins font peu de circonvolutions; la veſſie pneumatique eſt grande, attachée à l'épine & aux côtes; elle eſt en grande partie membraneuſe, & paraît revêtue en-dedans d'une chair rouge & glanduleuſe. Outre les arêtes qui forment les côtes, on apperçoit des apophyſes épineuſes qui ſont courtes, larges, obtuſes & cartilagineuſes. Les reins ſont grands, longs, & aboutiſſent à la veſſie urinaire; aſſez ſouvent le péritoine n'eſt pas blanc. Pour ſe former une idée plus exacte de l'anatomie de ce poiſſon, il faut jeter un coup-d'œil ſur les *figures* de la *planche X.* (*)

1188. *FIG.* 1, le poiſſon repréſenté en entier. A, la mâchoire inférieure qui eſt plus longue que la ſupérieure N; Q, l'œil qui eſt fort élevé ſur la tête; L, une des nageoires derriere les ouies; M, une des nageoires de deſſous la gorge; C, le derriere de l'opercule des ouies; D, le petit aileron du dos; F I, le grand aileron du dos; K, la partie de cet aileron où les rayons ſont plus longs; G, l'anus; G O P H, l'aileron du ventre B; *l*, l'aileron de la queue; R S, la ligne latétale.

1189. *FIG.* 2; A, l'œſophage; B, l'eſtomac; C, le pylore; D D, l'inteſtin; E E, le foie renverſé; F, la véſicule du fiel; G, la rate.

1190. *FIG.* 3; HH, la mâchoire ſupérieure; *l*, un rang de dents immobiles; L, un rang de dents mobiles; K, K, deux autres rangs de dents placées au palais, dont les extérieures ſont fixes, & les autres mobiles; M, la mâchoire d'en-bas, dont les dents ont la même diſpoſition.

1191. *FIG.* 4; N, l'eſtomac; O, le pylore P; un gros appendice; Q, le duodenum.

1192. *FIG.* 5; R, le gros appendice; P, *fig.* 4, il eſt ouvert pour faire voir les feuillets dont il eſt garni intérieurement.

1193. LA chair du merlus eſt fort tendre, même quelquefois mollaſſe &

(*) Les *figures* 2, 3, 4 & 5 ont été deſſinées par M. de la Hire, & M. de Juſſieu a bien voulu me les communiquer.

comme pâteuſe ; néanmoins quand on prend ce poiſſon en bonne ſaiſon ſur les fonds de roche & de gravier, & qu'il eſt frais, ſa chair eſt de bon goût. Il n'en eſt pas de même quand on le pêche ſur des fonds de vaſe, & lorſqu'il a été gardé un peu long-tems ; malheureuſement il ne ſe trouve pas fréquemment ſur les fonds durs, ce qui fait que ce poiſſon n'eſt pas généralement eſtimé : néanmoins les Baſques, les Catalans & les Eſpagnols en font cas lorſqu'il eſt frais ; mais il s'en faut bien que ce goût ſoit général : peut-être les fonds près des côtes d'Eſpagne ſont-ils plus favorables que d'autres à la qualité de ce poiſſon. Quoiqu'on en prenne toute l'année, ils ſont plus abondans & meilleurs depuis la mi-avril juſqu'au mois de juillet, que dans le reſte de l'année, & il eſt probable que dans certaines ſaiſons ils ſe retirent dans les grands fonds.

ARTICLE III.

Maniere de pêcher les merlus.

1194. COMME ce poiſſon eſt très-vorace, on en prend avec des haims qu'on amorce avec des ſardines, des lançons, d'autres petits poiſſons, ou avec des vers, même avec quelques eſpeces de poiſſons du genre des ſeiches. Dans le département de Breſt, la pêche des merlus ſe fait avec des bateaux du port de deux juſqu'à cinq tonneaux, montés par cinq ou ſept hommes ; leur gréement ordinaire eſt de deux mâts & deux voiles quarrées : ils pêchent avec des haims, & tous les pêcheurs ſont à la part.

1195. LA plus grande pêche du merlus ſe fait en Bretagne, à Audierne, Penmarck & à l'iſle des Saints. On y emploie de grands bateaux dont l'équipage eſt de neuf à dix hommes ; ils pêchent ordinairement pendant la nuit à trois ou quatre lieues au large, les uns avec des haims, comme la morue, les autres avec des tramaux. Ces bateaux ſont les mêmes que ceux qui ſervent pour la pêche des ſardines, conſtruits comme les Biſcayennes ; l'avant eſt plus haut que l'arriere ; ils ne ſont point pontés, ils ont ſeulement une petite tille à l'avant, & une à l'arriere. Pour cette pêche, ils ne prennent ordinairement qu'un mât : les lots ſe partagent également entre le bateau, le maître & les matelots. Pendant la pêche, deux hommes nagent continuellement, & ſe relevent toutes les heures. Si le bateau reſtait immobile, ils ne prendraient preſque rien. Les lignes ſont un fil de caret, à l'extrêmité duquel eſt un plomb & un haim amorcé comme nous l'avons dit, & ils vont chercher leur poiſſon juſqu'à trente braſſes de profondeur.

1196. LES Olonnais vont à deux ou trois lieues en mer, faire cette pêche avec leurs dragues, dont les mailles du filet ont un pouce & demi d'ouverture

verture en quarré ; leur ſaiſon eſt depuis le mois de noven bre juſqu'à celui de mai. A la Tête-de-Buch, ils prennent des merlus avec le filet qu'ils nomment *peugue*. Nous l'avons décrit dans la premiere partie, ſeconde ſection. Les pêcheurs du Port-Louis font volontiers cette peche avec des haims. En Provence, on prend les merlus avec le boulier, la tartane, ou le filet qu'on nomme *baſtude*, ou encore avec le palangrier ; toutes ces façons de pêcher ſont detaillées dans la premiere partie, ſeconde ſection.

ARTICLE IV.

Préparation & conſommation de ce poiſſon.

1197. ON en vend de frais le plus que l'on peut ; c'eſt pourquoi on en tranſporte dans les bourgs & villages qui ne ſont point au bord de la mer. Mais quand la pêche de ce poiſſon donne abondamment en Bretagne, on en fait ſécher & on en ſale, comme les lieux, qu'on tranſporte à Bordeaux, à la Rochelle & ailleurs.

Salaiſon du merlus.

1198. ON ſale le merlus à peu près comme nous avons dit qu'on faiſait la morue ; on tranche la tête, on l'ouvre enſuite depuis le col juſqu'à l'anus, on le vuide & on nettoie bien le ventre ; on ôte l'arête juſqu'à l'anus, ou bien pour le préparer à plat, on l'ouvre d'un bout à l'autre, & on emporte preſque toute l'arête.

1199. DE quelque façon que le poiſſon ait été tranché, on le ſale : pour cela on en fait un tas têtes contre queues, & on met beaucoup de gros ſel entre tous les lits de poiſſon. Quand il a reſté une ou deux fois vingt-quatre heures dans le ſel, on défait les tas, & on lave les poiſſons dans de l'eau de mer. A meſure qu'ils ſont bien lavés, on reforme de nouveaux tas, pour que le poiſſon s'égoutte de l'eau du lavage pendant trois ou quatre jours ; enſuite on l'étend ſur le galet ou ſur des pierres pour le faire ſécher au ſoleil ; mais on a ſoin de retourner toutes les quatre ou cinq heures, juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec, ce qui dure ordinairement huit jours ; alors on le ſerre dans des magaſins ſecs, juſqu'à que des marchands viennent l'acheter. Ainſi ce poiſſon eſt préparé à peu près comme la morue ſeche de Terre-neuve, & c'eſt ce qu'on doit véritablement nommer de la *merluche*, qui, quand elle eſt bien préparée, approche un peu de la bonté de la morue ſeche. Les pêcheurs Terre-neuviers en préparent, ſur-tout quand la morue ne donne pas abondamment ; mais au retour cette merluche eſt vendue avec le rebut. Obſervez que cette ſalaiſon ne déchoit point dans les maga-

fins : au contraire, lorſque le poiſſon a été bien ſéché, il y augmente de poids ; on le vend par paquets du poids environ de 200 livres.

CHAPITRE VIII.

Du lingue, grande morue barbue ou morue longue : en pluſieurs endroits julienne : gadus dorſo dipterygio, ore cirrato, maxilla ſuperiore longiore. *Artedi.* Aſellus longus. *Willughby.* Aſellus barbatus quorumdam.

1200. QUOIQUE les lingues reſſemblent preſqu'autant aux lottes qu'aux morues, & que quelques-uns les nomment *grandes lottes*, je crois devoir en parler dans cette ſection, non-ſeulement parce qu'Artedi les a mis au nombre des *gadus*, & Willughby avec les *aſellus*, mais encore parce qu'on en ſale & qu'on en ſeche comme la morue franche, & qu'ainſi préparés, ils ſe vendent avantageuſement ; d'ailleurs nous ferons remarquer dans la ſuite des caracteres qui empêchent de confondre les lingues avec les lottes.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription du grand lingue par ſes parties extérieures.

1201. IL y a pluſieurs ſortes de lingues, particuliérement le grand & le petit ; c'eſt du premier dont nous allons nous occuper. Nous dirons enſuite quelque choſe du petit ; mais nous ne parlerons point dans cette ſection des grandes lottes qu'on a mal-à-propos nommées *petits lingues.*

1202. LE lingue a le corps preſque cylindrique & fort alongé ; il y en a qui ont quatre à cinq pieds de longueur de C en D, *pl. X, fig.* 6 ; ſa largeur en E G, fait environ la ſeptieme ou huitieme partie de ſa longueur totale C D. Ses écailles ſont petites, minces & fort adhérentes à la peau. Sa couleur au dos eſt très-ſouvent gris cendré, plus claire qu'à la morue franche ; quelquefois cependant la couleur du dos paraît verd d'olive, ou d'un verd plus clair moucheté de brun ; & à tous le ventre eſt blanchâtre. Les lignes latérales P O ſont blanches & aſſez droites.

1203. LA tête P C eſt aſſez large & applatie en-deſſus, ce qui fait paraître le muſeau pointu quand on le regarde de côté. La longueur de la tête eſt environ la cinquieme partie de celle de tout le corps. Ses ouies ſont charnues, le crâne forme au-deſſus de la tête une arête qui eſt compriſe entre deux larges ſillons, au-delà deſquels eſt une éminence aſſez

pointue qui termine les côtés de la tête en cet endroit. Les yeux ſont grands & couverts d'une membrane qui ne paraît pas fort tranſparente; leur iris eſt jaune, couleur d'or; à cauſe de l'applatiſſement de la tête, les yeux paraiſſent placés comme horiſontalement en-deſſus. Les narines ſont entre les yeux & l'extrêmité du muſeau C. La mâchoire ſupérieure excede un peu celle d'en-bas, au-devant de laquelle eſt un barbillon cartilagineux L, qui a environ un pouce de longueur, & ſe termine en pointe.

1204. DANS la bouche, au-deſſus du barbillon ou de la ſymphyſe du menton, la mâchoire ne paraît pas garnie de dents; mais un peu au-delà il y en a qui ſont fines, très-pointues & fixes dans la mâchoire; enſuite plus avant on n'en trouve que de petites. Toutes celles de la mâchoire ſupérieure ſont très-courtes, très-déliées & immobiles; elles ſont diſpoſées en nombre & ſans ordre ſur une bande large de deux à trois lignes. On trouve encore au palais environ cinq dents crochues, fortes, longues, un peu écartées les unes des autres, dont une partie ſont fixes, & les autres mobiles; elles ſont rangées ſur deux lignes qui, en ſe rapprochant par une de leurs extrêmités, forment un angle. Entre ces crochets, il y a de petites dents fines, courtes & très-preſsées les unes contre les autres. La langue eſt blanchâtre, douce, mollette, pas fort épaiſse, plus longue que large, & terminée en avant par une pointe mouſse; elle devient très-blanche à la cuiſſon: alors elle fait un manger délicat, mais qui a peu de goût.

1205. A chaque côté de la tête, ſous les opercules des ouies, ſont quatre branchies formées par des côtes cartilagineuſes, garnies de lames fines & molles qui ſont comme une frange, rangées ſur deux lignes; à une, les lames ſont plus courtes qu'à l'autre. Le deſſous des côtes cartilagineuſes eſt garni de protubérances dures, & plus avant vers le crâne ſont des dents fixes & crochues, entre leſquelles ſont quantité d'aſpérités; à l'autre extrêmité des côtes cartilagineuſes, il y a auſſi des dents, entre leſquelles il y en a d'aſſez longues fixes, & qui s'inclinent vers le goſier.

1206. LE lingue a deux ailerons ſur le dos; celui A qui eſt aſſez près de la tête, eſt formé par quatorze à quinze rayons aſſez gros, mais ſouples; l'autre B qui lui eſt preſque contigu, & qui s'étend juſque fort près de la queue, eſt formé par environ ſoixante & dix rayons, qui augmentent un peu de longueur vers ſon extrêmité poſtérieure H. Ainſi l'aileron paraît un peu plus élevé à cet endroit qu'ailleurs.

1207. L'ANUS I ſe trouve preſqu'à l'à-plomb du huitieme rayon K, de l'aileron du dos B. Derriere l'anus eſt un aileron F, qui s'étend juſqu'à celui de la queue, & eſt compoſé d'à peu près cinquante-huit rayons plus courts vers F qu'aux extrêmités I & Q. La partie Q eſt à peu près pareille à la partie H de l'aileron du dos.

1208. Il y a derriere chaque ouie une nageoire M formée de dix-neuf rayons. Sous la gorge ſont deux nageoires N, de ſix rayons ſeulement, dont les trois de devant ſe diviſent & préſentent trois filets qui excedent la membrane qui unit les autres; le premier de ces filets eſt plus court que le ſecond, le troiſieme eſt le plus long.

1209. L'AILERON de la queue D, eſt médiocrement large; il paraît, quand il eſt étendu, arrondi, & formant comme une palette. Tous les ailerons ſont bordés de blanc, & en quelques endroits chargés de taches brunes.

1210. ON m'a adreſſé une deſcription de ce poiſſon, ſuivant laquelle la membrane qui recouvre les ailerons eſt à ſon origine d'un gris ſale qui devient gris de Maure, & à ſon extrémité gris blanc. Ces couleurs s'apperçoivent ſur tous les ailerons, même à celui de la queue; mais elles terniſſent peu après la mort du poiſſon.

ARTICLE II.

Deſcription des parties intérieures du lingue.

1211. L'ESTOMAC du lingue eſt alongé, épais, très-fort, & garni endedans de quantité de rugoſités; la veſſie pneumatique eſt blanche, épaiſſe; ſon volume eſt aſſez conſidérable; elle eſt, comme aux autres poiſſons de même genre, adhérente à l'épine ainſi qu'aux côtes, & bonne à manger. Au-delà des arêtes qui forment les côtes & la capacité de l'abdomen, on apperçoit de longues apophyſes épineuſes, qui ſont un peu courbes, & font comme l'office de fauſſes côtes. Le foie eſt fort gros, très-bon à manger, & rend beaucoup d'huile.

1212. LEUWENHOECK dit avoir trouvé cinq livres d'œufs dans un de ces poiſſons; en ayant peſé un gros, & compté combien cette petite maſſe contenait d'œufs, il a multiplié ce nombre par celui des gros qu'il faut pour faire un poids de cinq livres; il en a conclu que cette maſſe d'œufs contenait 9,344,000 œufs. (25) Cette fécondité eſt énorme; mais on conçoit qu'elle eſt néceſſaire, puiſqu'indépendamment des poiſſons que nous prenons, les petits poiſſons ſe nourriſſent des œufs & des petits qui ne vien-

(25) L'auteur du *Spectacle de la nature* attribue ce calcul & ce réſultat à trois curieux qui ſe trouverent d'accord entr'eux à cet égard. Quant à Leuwenhoeck, il s'était attaché à l'examen microſcopique de la laite d'un merlus, & il prétend avoir reconnu qu'elle contenait plus d'animalcules qu'il n'y a d'hommes vivans ſur la ſurface de la terre dans un même tems.

nent que d'éclorre ; & les gros faiſant une prodigieuſe conſommation de poiſſons de toute groſſeur, on a peine à concevoir comment la race des poiſſons ne s'épuiſe pas entiérement.

1213. M. de Juſſieu ayant bien voulu me communiquer quelques figures de l'anatomie de la julienne, deſſinées par M. de la Hire, je les ai fait graver, & en voici la deſcription. Cette julienne avait trois pieds neuf pouces de longueur ſur ſix pouces de largeur.

1214. *FIG.* 7 ; A, l'eſtomac ouvert pour faire voir les plis de la membrane intérieure ; B, le pylore ; C, le duodénum ; D, les appendices vermiculaires ; E, le cholédoque ; F, l'inteſtin ouvert pour faire voir les embouchures des appendices, & le mamelon du cholédoque.

1215. *FIG.* 8 ; G, G, les reins ; H, leur union ; I, l'uretère ; K, la veſſie ; L, L, les deux appendices ; M, ſon ouverture.

1216. Les ſentimens ſont partagés ſur la qualité de la chair du lingue ; elle eſt fort blanche. Schoneveld, ainſi que d'autres auteurs, la trouvent plus délicate que celle du cabillaud, ſoit qu'on la mange fraîche, ſalée ou ſéchée. Ajoutons que, ſuivant Anderſon, c'eſt avec ce poiſſon qu'on fait dans le nord le meilleur rondfish & le meilleur klippfish. Enfin, en Danemarck & en Angleterre, les lingues ſont plus eſtimés que les autres poiſſons qu'on prépare de même. Les Schetlandais préferent pour leur uſage la chair des grands lingues frais à celle des cabillauds.

1217. Nous avons mangé pluſieurs fois des lingues, non-ſeulement ſur les ports de mer, mais encore à Paris ; & étant apprêtés au court-bouillon, ils nous ont paru fort bons. Enfin les morues longues que quelques-uns de nos pêcheurs apportent ſalées de l'Amérique, comme les autres morues qu'ils nomment *linguard*, & qu'ils regardent mal-à-propos comme le mâle de la morue, ſont probablement des lingues, & elles paſſent pour plus délicates que les autres morues, quoiqu'elles ſoient moins charnues. Cependant pluſieurs prétendent que les gros lingues ſont coriaces, & les regardent comme un des moindres poiſſons que l'on ſale. Dans les ports de Flandres, on en fait peu de cas ; on trouve leur chair ſeche & coriace, même ſpongieuſe, & on aſſure qu'elle ſe corrompt promptement.

1218. Nous croyons qu'on peut attribuer ces différens ſentimens à la différence des ſaiſons où l'on pêche les lingues ; car Leuwenhoeck dit que les poiſſons du genre des *aſellus* ſont de bonne qualité dans le tems qu'on nomme leur *ſaiſon*, & que dans d'autres ils ſont mollaſſes & inſipides : c'eſt peut-être pour cette raiſon que les lingues qu'on prend en Amérique pendant les chaleurs, ſont peu charnus, & deviennent durs, ſecs & coriaces dans le ſel, bien différens des mêmes poiſſons qui ont été pêchés pendant le froid ; & principalement en Schetland & en Norwege. Nous penſons en-

core que la nature du ſol & de leur nourriture influe beaucoup ſur la qualité de leur chair. De là vient probablement que la plupart des lingues de Terre-neuve qu'on prépare en verd, ſont mis au triage avec le rebut; au lieu que ceux qu'on prépare auſſi en verd à Schetland, ſont mis ſans diſtinction avec le poiſſon marchand, d'autant que la chair en eſt fort blanche, & que fourniſſant de grandes pieces, ils deviennent plus utiles aux détailleurs.

Article III.

De la pêche du lingue.

1219. On prend de ce poiſſon au déboucher de la Manche, au nord de l'Angleterre, ſur le Doggers'banck. Les pêcheurs Dunkerquois qui vont au nord des iſles Britanniques, depuis le mois de février juſqu'en mai, en prennent pêle-mêle avec des cabillauds & des aigrefins. Ceux qui vont à la pêche de la morue dans l'Amérique ſeptentrionale, ne prennent quelquefois dans les mêmes parages que des lingues, & d'autres fois que des morues, ſuivant qu'ils tombent ſur des bancs de ces différens poiſſons. On en prend encore beaucoup dans le nord de l'Europe, en Islande, Schetland, Groenland, & ſur-tout du côté de Spitzberg.

1220. Ce poiſſon, naturellement vorace, ſe jette ſur les haims amorcés de hareng, de ſardine, &c. On en prend donc avec les haims; mais on en trouve auſſi dans les filets qu'on tend ſur nos côtes ſédentaires & par fond, tels que les folles, tramaux, &c. & dans les anſes avec des faines qui ont 60 braſſes de longueur ſur une ou deux de chûte. On en ſale en Bretagne; mais comme on ſuit les mêmes méthodes que pour les lieux, nous n'avons rien à ajouter à ce qui a été dit plus haut.

Article IV.

Du petit lingue, ou merlu barbu, ou gadus dorſo tripterygio, ore cirrato, maxillis æqualibus. *Artedi.*

1221. Je me trouve avoir un beau deſſin d'un poiſſon qui a beaucoup de reſſemblance avec le lingue, & qui eſt nommé *petite morue barbue.* A ce deſſin eſt joint une deſcription fort exacte de ce poiſſon, & qui a une conformité entiere avec le deſſin. Je n'ai point vu ce poiſſon; j'ai ſeulement lieu de ſoupçonner qu'on en pêche dans la Méditerranée. Ce pourrait auſſi être le petit lingue qu'on pêche à Schetland, qu'on n'apporte guere en France, quoique les Anglais l'achetent plus cher que le cabillaud. Ce ſont-là, à la

vérité des conjectures ; & c'eſt principalement pour ſavoir la confiance qu'on doit y avoir, que j'ai fait graver le beau deſſin que j'en ai, & imprimer ſa deſcription, invitant ceux qui auront été à portée de le voir, à me le faire connaître plus exactement.

Deſcription du merlu barbu, ou petit lingue.

1222. LA tête de ce lingue, *pl. X, fig. 9*, n'eſt pas alongée ; ſon œil C eſt grand & vif, il eſt placé aſſez haut ſur la tête, & peu éloigné de l'extrémité du muſeau, ſa bouche A B prend une aſſez grande ouverture ; elle eſt garnie de dents qui, à la grandeur près, reſſemblent à celles du lingue ; ſes levres ſont aſſez épaiſſes ; la mâchoire inférieure A, excede un peu la ſupérieure B, & eſt garnie à ſon extrémité d'un barbillon aſſez long. Les écailles, tant du corps que de deſſus les ouies, ſont petites & minces, de couleur cendrée, tirant un peu au verd, & elles deviennent blanchâtres ſous le ventre.

1223. IL a ſur le dos deux ailerons qui ſe touchent par leur baſe ; le premier D ſemble n'avoir que ſix ou au plus dix rayons. Lorſqu'il eſt redreſſé, il forme à peu près un triangle équilatéral, & à ſon ſommet il eſt marqué d'une grande tache noire. Les extrémités des rayons excedent les membranes qui les lient les uns aux autres, & cela ſe remarque ſur tous les ailerons, quoique moins ſenſiblement qu'à celui D : le rayon de cet aileron qui eſt le plus près de la tête, eſt beaucoup plus long que les autres. Le ſecond aileron E, du dos, eſt fort long ; d'abord les rayons ſont inclinés vers l'arriere, ceux qui ſuivent ſont plus redreſſés, & ceux qui ſont le plus vers la queue s'inclinent un peu. Ce grand aileron eſt formé par quarante ou cinquante rayons ; le bord de l'aileron, ſur-tout en approchant de la queue, eſt noir.

1224. LES lignes latérales prennent naiſſance derriere les ouies, & forment une courbure conſidérable pour gagner le milieu du poiſſon vers les deux tiers de ſa longueur ; puis elle ſuit une ligne droite juſqu'à l'aileron de la queue.

1225. L'ANUS eſt placé aux deux cinquiemes de la longueur totale du poiſſon. Derriere l'anus eſt un grand aileron G, qui reſſemble aſſez à l'aileron E ; il eſt auſſi bordé de noir, mais dans une moindre étendue ; on y compte à peu près trente ou trente-deux rayons. Quand l'aileron de la queue F eſt étendu, il a une forme arrondie, & il eſt lavé de noir ; on y compte environ douze rayons, preſque tous fourchus ; les nageoires de derriere les ouies ſont aſſez larges & arrondies, elles ſe prolongent juſqu'à l'à-plomb de l'anus.

1226. Au lieu des nageoires de dessus la gorge, on voit de chaque côté, fort près de l'angle inférieur des ouies, deux barbillons très-longs H, composés chacun de deux filets qui paraissent sortir d'une gaîne commune, se séparent à environ la moitié de leur longueur, & forment deux barbes dont la longueur est à peu près des deux cinquiemes de celle du poisson; mais il y a toujours un de ces filets plus court que l'autre.

1227. Ce poisson a rarement plus d'un pied de longueur; il a le ventre moins rendé que la plupart des poissons de sa famille; cependant par la forme de son corps qui a assez de largeur, il paraît être charnu. La consistance de sa chair approche de celle du merlan. On trouve dans son estomac, comme dans celui des lingues, de petits crabes, & différentes especes de petits poissons.

1228. Cette description du petite merlus barbu se rapporte beaucoup à celle que Willughby donne d'un poisson qu'il nomme *mustellæ affinis*, qu'il dit être l'*asellus calarias* de Belon, ou le *physis* de Rondelet; mais il me paraît que les descriptions & les figures de ces auteurs sont très-imparfaites: celle de Willughby est la meilleure; mais la figure qu'il donne sous le nom de *tinca marina*, me paraît peu correcte. Il dit qu'on apperçoit auprès des ouies une teinte rouge-pourpre, qui s'étend en dégradant jusqu'aux yeux.

CHAPITRE IX.

Du capelan de l'Amérique septentrionale.

1229. Le petit poisson dont je vais donner la description, n'est point du tout de la famille des *gadus*; mais comme c'est un des principaux appâts qu'on emploie pour la pêche de la morue, j'ai cru qu'il convenait de le faire connaître. On dira peut-être que pour cette même raison je devrais donner la figure du hareng, de la sardine, du maquereau, &c. Je m'en suis dispensé, non-seulement parce que ces poissons sont fort connus dans tous nos parages, mais encore parce que j'aurai lieu d'en parler expressément. Il n'en est pas de même du capelan de Terre-neuve. Je ne crois pas qu'il s'en prenne dans nos mers; il est peu connu de nos pêcheurs, & je ne prévois pas avoir à en parler dans la suite de cet ouvrage. C'est M. Guillot, commissaire de la marine à Saint-Malo, qui a bien voulu me le faire connaître, en ayant fait venir du grand banc dans de l'eau-de-vie, qui me sont parvenus très-bien conditionnés, aux couleurs près, qui

qui changent immanquablement : je vais en donner une deſcription exacte.

1230. LA longueur A B, *pl. XI, fig.* 1, de ce poiſſon, eſt à peu près de ſix pouces ; ſa tête diminue beaucoup de groſſeur en approchant du muſeau A ; elle a depuis cet endroit, juſques derriere les opercules des ouies C, deux neuviemes de la longueur totale du poiſſon. L'anus K, *fig.* 3, eſt aux deux tiers de cette longueur, du côté de l'extrêmité du muſeau.

1231. LA groſſeur de la tête vis-à-vis C, eſt de huit lignes aux *figures* 2 & 3, & de neuf lignes à la *figure* 1 ; ainſi elle a plus de hauteur que de largeur. La mâchoire d'en-bas *a*, *fig.* 1, eſt d'une ligne & demie plus longue que celle d'en-haut *b*. L'ouverture de la bouche *a c*, *fig.* 1 & 3, eſt de cinq lignes. La diſtance de l'extrêmité *a*, *fig.* 1 & 2, de la mâchoire d'en-bas au centre de l'œil *d*, eſt de huit lignes : l'œil eſt grand, l'iris eſt d'un jaune doré. La largeur de la tête au-deſſus des yeux entre *c* & *d*, *fig.* 2, eſt de cinq lignes. Les opercules des ouies s'étendent juſques ſous la gorge, comme on le voit *fig.* 3 ; à l'endroit *e e*, où ils ont plus d'étendue ; ils ſont à treize ou quatorze lignes du muſeau ; & ſur la tête en *f*, *fig.* 1, à douze lignes de la mâchoire ſupérieure *b*.

1232. DERRIERE la gorge & en-deſſous du poiſſon, ſont deux nageoires arrondies E, *fig.* 2 & 3, dont l'articulation D *e*, *fig.* 3, au corps du poiſſon, eſt de cinq lignes ; depuis cette articulation juſqu'à la circonférence E, il y a un peu plus de huit lignes. Ces deux nageoires étant épanouies, ſe joignent par leurs bords ſous le ventre ; elles ſont formées à peu près de vingt-cinq à trente rayons. On ne peut pas les compter exactement, parce qu'ils ſont très-déliés du côté où ils ſe touchent, & parce qu'ils ſe diviſent en pluſieurs branches, en approchant de leur extrêmité, comme on le voit *fig.* 4, & on apperçoit deſſus de petits points noirs. La membrane qui unit tous ces rayons eſt mince & tranſparente : à peu près à un tiers de la longueur du poiſſon du côté de la queue, ſont deux autres nageoires H, ſemblables à E, mais un peu plus petites.

1233. PRESQUE immédiatement derriere l'anus K, eſt un aileron L, *fig.* 1 & 3, qui s'étend preſque juſqu'à l'aileron de la queue M N ; à l'inſertion de cet aileron, il y a une éminence charnue qu'on voit en *i*, *fig.* 1. Il y a ſur le dos deux ailerons, un O qui eſt aſſez grand, & plus vers la queue un petit P ; on les voit *fig.* 1 & 2.

1234. LA forme du corps de ce poiſſon eſt ſinguliere. Le dos ou la partie ſupérieure qui eſt indiquée à la *figure* 2, par les lettres *g g h h*, eſt bombée, comme on le voit en *a a*, *fig.* 5, qu'on ſuppoſe repréſenter une coupe tranſverſale de ce poiſſon ; on apperçoit au milieu *b*, un enfoncement bordé de deux petites éminences qui s'étendent de toute la longueur du

poiſſon ; mais la partie *h h* & *g g*, *fig.* 2, que nous avons dit être bombée, eſt bordée par deux cordonnets dont on voit la coupe en *a a*, *fig.* 5 ; ils ſont d'une conſtruction aſſez ſinguliere pour mériter d'être décrits. En examinant ces cordons avec une loupe, on apperçoit, *fig.* 6, des révolutions ſemblables aux fils qui forment un cordonnet : ces bordures ſont très-ſaillantes ; les hélices ſont formées par des écailles alongées & pointues, à peu près comme on les a repréſentées.

1235. AU-DESSOUS des cordons *a a*, *fig.* 5, eſt de chaque côté une ſurface preſque plate, qui ſerait verticale ſi ces ſurfaces ne ſe rapprochaient pas un peu l'une de l'autre par le bas en *d d*, *fig.* 5 ; une de ces faces verticales du poiſſon ſe voit à la *figure* 1, entre *g g* & *i i* ; elle eſt bordée en-bas comme en-haut par un cordon *d d*, *fig.* 5, ou *i i*, *fig.* 1 : ainſi ces deux ſortes de panneaux ſont compris, *fig.* 1, entre les deux cordons *g g* & *i i*, & ſont couverts d'écailles rangées de haut en bas par files qui forment comme des bandes aſſez larges, *fig.* 8. Chacune de ces bandes eſt formée de trois files d'écailles fort petites, très-artiſtement arrangées, qui paraiſſent à la vue ſimple former comme une ſurface chagrinée.

1236. LA partie *e e*, *fig.* 5, qui forme le deſſous du ventre du poiſſon qu'on voit en Q, *fig.* 3, eſt plate, aſſez étroite même au milieu Q du poiſſon, mais qui s'étrécit encore beaucoup plus en approchant de la queue : cette ſurface eſt couverte de petites écailles diſpoſées comme on l'a repréſenté *fig.* 7. La diſpoſition des écailles ſur le dos ou à la partie bombée *a a*, *fig.* 5, eſt à peu près ſemblable, & ces écailles ſont ſi exactement appliquées les unes ſur les autres, qu'on ne peut prendre une idée de leur diſpoſition qu'avec le ſecours d'une loupe aſſez forte.

1237. COMME les poiſſons changent de couleur dans l'eſprit-de-vin, ceux que j'ai reçus étaient bruns ſur le dos, dorés ſur les côtés, & couleur de paille vif ſous le ventre ; mais je crois qu'au ſortir de l'eau ils ſont bleus ſur le dos, & argentés ſur les côtés & ſous le ventre, car M. Guillot m'en a envoyé de très-frais qui paraiſſent argentés : ce qu'il y a de certain, c'eſt que tous les pêcheurs aſſurent qu'ils ont dans l'eau des couleurs très-éclatantes, qui contribuent à attirer les morues.

1238. Les pêcheurs diſtinguent très-bien entre ces petits poiſſons les individus mâles des femelles ; ceux-ci, quand ils ſont remplis d'œufs, ont le ventre fort gros, ce qui fait paraître leur tête plus menue, défigure la forme du corps, & change même la poſition reſpective des ailerons & des cordons dont nous avons parlé, à peu près comme on le voit à la *fig.* 9, que M. Guillot a fait deſſiner en ſa préſence. Quand les femelles ſont remplies d'œufs, elles paraiſſent lentes & pareſſeuſes ; mais elles reprennent leur vivacité quand elles s'en ſont déchargées. On a vu que le capelan de Ron-

delet ou de la Méditerranée n'a aucune reſſemblance avec celui qui ſert ſur le grand banc à amorcer les haims.

1239. NOUS avons dit qu'on pèchait ce petit poiſſon dans des anſes, où il ſe raſſemble quelquefois en aſſez grande quantité pour en prendre avec des manets, mais pour l'ordinaire avec des ſaines qu'on tire ſur le ſable; qu'il en paraît quelquefois des bancs ſi conſidérables près de la ſurface de l'eau, qu'on les pèche en pleine eau avec deux bateaux, comme nous l'avons repréſenté *pl. VII.* En ce cas, on en prend auſſi avec des tramaux & des manets. Lorſque ces poiſſons ſe portent à la ſuperficie, il y a des oiſeaux qui plongent aſſez avant pour leur donner la chaſſe, & ils en prennent. Ces poiſſons ſont très-bons à manger frais; quelquefois cependant, mais fort rarement, on en ſale quelques barrils. Lorſque la pêche eſt abondante, on en ſale auſſi en ſaumure & à mi-ſel, pour employer en appâts lorſqu'on en manque de frais.

SUPPLEMENT à la premiere ſection de la ſeconde partie du traité général des pêches, concernant les morues.

1240. DEPUIS l'impreſſion de cette ſection, il m'eſt parveuu quelques mémoires relatifs à l'objet que je viens de traiter; & j'aurais tort de priver le public de ce qu'ils contiennent d'intéreſſant.

1241. M. le Francq de Berkhey, docteur en médecine à Leyde, ayant vu la premiere partie de mon ouvrage ſur les pêches, chez M. Allamand, & ſachant que je m'occupais de ce qui regarde les poiſſons de la famille des morues, l'a jugé digne de ſon attention, & a bien voulu s'intéreſſer à ſa perfection: ce qui eſt d'autant plus généreux de ſa part, qu'il travaille à un traité ſur l'hiſtoire naturelle de la Hollande, dans lequel les poiſſons doivent être compris. Une partie de ces mémoires, dont je ne ferai point uſage, m'eſt très-agréable, puiſqu'elle m'aſſure de l'exactitude du peu que j'ai dit ſur la pêche de la morue par les Hollandais. Mais je vais rapporter les éclairciſſemens qu'il a bien voulu me donner ſur quelques points que j'avoue avoir traités trop légérement.

1242. J'AI dit que les morues qu'on connaiſſait dans le commerce ſous le nom de *morues de Meuſe*, ſe pèchaient à l'embouchure de ce fleuve; cela n'eſt pas exact. M. le Francq me marque qu'effectivement ce nom eſt reçu dans le commerce que les Hollandais font ſur les bords de la Meuſe, à la partie méridionale de la Hollande, & dans quelques endroits vers la Zélande, ainſi

que dans les petites isles de la Meuse & de la Sambre, où ces deux rivieres se réunissent du côté de la Flandre Hollandaise. On arme pour la pêche de la morue dans de gros bourgs qui sont à l'embouchure de la Meuse, dans la mer du Nord; neuf hommes & jusqu'à onze, se mettent dans une barque à vivier, qu'ils nomment *hockers* : ces barques sont en état de supporter la grosse mer. Leur gréement consiste en un grand mât surmonté d'un hunier, un beaupré & un artimon. Le vivier pour conserver le poisson en vie, est à la partie la plus renflée de la barque, derriere le grand mât, ainsi qu'il se trouve représenté dans la premiere section de cette seconde partie, *pl. XII*, *fig.* 2. Il y a des bâtimens à peu près pareils, qui vont à la pêche de la morue que l'on sale; mais ils n'ont point de vivier.

1243. Les pêcheurs Hollandais de la Meuse, prennent les cabillauds ou morues avec des haims, comme nos pêcheurs, & ils amorcent avec un petit poisson qu'ils nomment *prikken*, qui se trouve assez abondamment au Lek, dans un bras qui communique du Rhin avec la Meuse : on les prend avec les nasses que nous avons représentées premiere partie, seconde section. Les cordes dont ils se servent pour tendre ces nasses, sont très-artistement faites avec de l'osier, ou quelquefois de l'asse. Au défaut de ces poissons, ils amorcent avec des harengs ou du foie de bœuf. Les pêcheurs rapportent leur poisson en vie dans le vivier de leur barque, & le déposent dans des réservoirs qui ne sont quelquefois que la coque d'un vieux vaisseau exposé au courant de la Meuse. Quand on leur fournit de la nourriture, ils y subsistent long-tems, & y acquierent une délicatesse qu'ils n'ont point au sortir de la mer, ce qu'on a mal-à-propos attribué aux viviers des bâtimens qui servent à les transporter, où l'on s'estime heureux quand ils ne meurent pas en chemin.

1244. Ce sont ces poissons conservés dans des réservoirs, qu'on doit appeller *morues de Meuse*; car il ne s'en prend point ni dans la Meuse, ni même auprès de la côte. Mais comme les vraies morues dites *de Meuse*, se sont fait une réputation en Hollande & en Flandre, où l'on en apporte, les pêcheurs donnent le nom de *morue de Meuse* à celles qu'ils ont prises sur différens riffs, même sur le Doggers'banck; car une grande partie des morues fraîches que pêchent les Hollandais, sont vendues en Flandres sous la dénomination de *morues de Meuse*. Pour cela les pêcheurs Hollandais qui reviennent de la pêche, en passant à portée des côtes de la Flandre, annoncent, par un pavillon ou signal, qu'ils ont des morues. Les barques flamandes les vont joindre, les achetent en pleine mer, les prennent dans leurs viviers, & les vendent pour *morue de Meuse*. Mais après ce que me marque M. le Francq, on voit que c'est mal-à-propos qu'on leur donne ce nom. Il ne faut pas croire que ces barques à vivier des Hollandais & des

Flamands ne ſoient deſtinées que pour rapporter des morues ; ils y mettent différentes eſpeces de poiſsons ; & pour faire leurs pêches près de la côte dans des endroits où il reſte peu d'eau, ils ont de petits bateaux à fonds plats, qu'ils échouent à la côte, & qu'ils halent à terre ſur des rouleaux.

1245. NOUS avons dit que nos pêcheurs prenaient de petites morues avec différentes eſpeces de filets. M. le Francq me marque que les Hollandais en prennent avec de grands filets qu'ils nomment *kol*, qu'ils traînent à la remorque étant ſous voile, & avec des petits qu'ils appellent *beug*, & dont les voiles ne ſont point parées. Nous avons dit encore que les Hollandais pêchent & ſalent de la morue au nord ; il eſt bon d'ajouter qu'ils font des ſalaiſons des têtes, & ſur-tout des mâchoires, qui ſont regardées comme un mets délicat. On les vend ſous le nom de *kibbeling*.

1246. SUIVANT M. le Francq, les Hollandais nomment *rondvish* des ſtockfish qu'on apporte en grands paquets ronds, qui ſont liés avec des cerceaux de ſaule, ce qui eſt fort différent du rondfish du Nord, qui s'arrondit comme un bâton en ſe ſéchant. Les Hollandais eſtiment beaucoup ce qu'ils vendent ſous le nom de *lingvish*. Il me paraît aſsez vraiſemblable que ce ſont des lingues ſeches comme la morue. Au reſte, il eſt certain que les Hollandais qui font un grand commerce de différentes ſortes de ſtockfish, ne deſsechent point de poiſson dans le nord ; ils en prennent en échange de quantité de marchandiſes qu'ils y portent.

1247. M. le Francq me marque encore qu'on vend en Hollande le ſtockfish ou poiſson deſséché, de deux façons : les uns tels qu'ils arrivent dans les bâtimens qui vont les chercher au nord ; & les autres, après les avoir fait tremper quelques jours dans de l'eau de riviere avec de la chaux. Celui-ci ſe vend plus que l'autre ; néanmoins on prétend que cette préparation le rend de difficile digeſtion.

1248. JE terminerai l'extrait du mémoire que M. le Francq a bien voulu me faire parvenir, par quelques articles détachés. 1. Le cabillaud de Hollande, ainſi que le bacaillau, eſt l'*aſellus*. 2. Le mâle differe de la femelle, uniquement en ce qu'il eſt un peu plus plat & plus foncé en couleur. Je ſoupçonne, comme je l'ai dit dans le corps de l'ouvrage, que c'eſt le lingar des Grandvillois, qui n'eſt point un lingue. 3. M. le Francq penſe que l'aigrefin eſt le ſchelvish des Hollandais, qui le regardent comme le vrai *aſellus*. 4. La gode ou tacaud eſt le witting de Hollande. 5. Le kolvish n'eſt pas noir à l'extérieur, mais ſeulement dans la bouche. 6. Enfin, il parle d'un poiſson nommé *gulkie*, qu'il dit reſſembler entiérement au cabillaud, excepté qu'il eſt plus menu, ce qui eſt confirmé par un de ces poiſſons deſſéché qu'il m'a envoyé. Serait-ce la goësle de quelques-uns de nos ports, qui eſt une morue pour la forme & la grandeur,

mais qui eſt plus noir ſur le dos ? Les Baſques l'eſtiment autant que la morue. Les pêcheurs de Dieppe prétendent qu'elle a cette couleur ſur les fonds de roche, où elle trouve aboudamment de bonne nourriture, & que ce même poiſſon a une couleur verte & eſt maigre ſur d'autres fonds.

1249. LES pêcheurs de Saint-Malo diſent bien que la goësle eſt une ſorte de morue, mais dont la chair eſt molle & fade, & qu'au débarquement on la met au rebut ; qu'heureuſement on en prend peu : ils ajoutent que ſes écailles ſont plus grandes que celles de la morue franche, & qu'elle a la queue fendue. Les différens noms que les pêcheurs donnent au même poiſſon, ainſi que les fauſſes deſcriptions, jettent dans un embarras dont on a bien de la peine à ſe tirer ; car la circonſtance de la grandeur des écailles, & d'avoir la queue fendue, ne conviennent pas à la morue franche. J'invite ceux qui liront mon ouvrage, à me tirer de ces embarras, qu'on ne peut connaître que quand on a examiné les poiſſons avec une ſinguliere attention ; & c'eſt probablement ce qui occaſionne la confuſion énorme qu'on trouve dans les auteurs.

1250. M. le Francq penſe, comme nous l'avons dit, que la morue ſalée & préparée en tonne, & qu'on nomme en Hollande *abberdaan* ou l'*abberdahn*, tire ſon nom d'un endroit d'Ecoſſe, qui ſe nomme *Abberdeen*, & qu'il ſe prépare comme nous l'avons dit.

EXTRAIT d'un mémoire de M. le Roy, commiſſaire de la marine au port de Breſt.

1251. M. LE ROY s'étant procuré une morue qui venait d'être priſe au-dehors de la rade de Breſt, a engagé M. Herlin, chirurgien de la marine, & démonſtrateur d'anatomie à Breſt, à en faire la diſſection. Je me bornerai à rapporter les obſervations qui ne ſe trouvent point dans la deſcription que j'ai donnée de ce poiſſon.

1252. CETTE morue avoit 2 pieds 10 pouces 6 lignes de longueur ; & à l'endroit le plus gros du ventre, 1 pied 10 pouces de circonférence, ou 8 à 9 pouces de largeur. L'anus était à 16 ou 17 pouces du muſeau, & à cet endroit elle n'avait que 6 pouces de largeur. Sa couleur était griſe ſur le dos, & blanche ſous le ventre ; les nageoires de la gorge étaient de cette couleur : tous les ailerons de la couleur du dos.

1253. LA prunelle de l'œil était d'un bleu noir, l'iris doré : *il paraiſſait argenté à la morue dont j'ai donné la deſcription.*

1254. L'OPERCULE des ouies eſt formé de pluſieurs pieces. La membrane

branchiale a ſept rayons ou côtes. La racine de la langue eſt hériſſée d'aſpérités.

1255. ELLE a de chaque côté quatre branchies garnies chacune de deux rangées de tubercules, excepté la derniere, qui n'en a qu'un rang. Les tubercules de la premiere rangée de la premiere branchie ſont plus longues que les autres ; elles ont environ deux lignes de longueur : elles ſont branlantes, n'étant pas reçues dans des alvéoles.

1256. LES écailles du dos, qui ſont les plus grandes, ſont elliptiques ; leur grand diametre eſt de trois lignes, & le petit de deux.

1257. LES véſicules du fiel étaient petites, adhérentes au foie par une membrane & quelques vaiſſeaux. On a remarqué au-deſſous une glande rouge groſſe comme une petite feve. Le fiel de la véſicule ſe rend par un canal dans le duodénum, au-deſſous & très-près des appendices vermiculaires : on apperçoit auſſi un aſſemblage de pluſieurs canaux qui partent du foie, & vont aboutir au canal ſyſtique, à un travers de doigt du duodénum. Ces canaux reçoivent la bile du foie qui eſt fort gros, & la déchargent continuellement dans le duodénum ; ce qui fait, ſuivant M. Herlin, que la véſicule eſt petite.

1258. L'INTÉRIEUR de l'œſophage, ou le haut de l'eſtomac, eſt ſtrié longitudinalement ; le fond ne l'eſt pas : on apperçoit au-deſſus du pylore des valvules charnues, & enſuite grand nombre d'appendices vermiculaires. M. Herlin ſoupçonne qu'elles tiennent lieu du pancréas ; il en a exprimé une humeur jaunâtre, qui coule dans le duodénum. Le canal inteſtinal, depuis le pylore juſqu'à l'anus, fait trois principales inflexions ; d'abord il deſcend vers le bas de l'abdomen, puis il remonte & redeſcend pour aboutir à l'anus ; ſa longueur eſt de trois pieds ſix pouces ; ſa groſſeur eſt à peu près uniforme. Outre ces débris de poiſſons, ces meſſieurs ont trouvé dans l'eſtomac des vers vivans très-menus, de deux pouces de longueur ; leur tête était comme un point noir ; & dans les inteſtins un ver ſolitaire vivant & remuant : il était plat & plus large dans des endroits que dans d'autres. Ils en ont détaché de la longueur d'un pied.

1259. LA matrice eſt formée de deux poches membraneuſes, chacune de 5 ou 6 pouces de long : elles ſont remplies d'œufs mêlés d'une matiere viſqueuſe. On voit à l'extrêmité de chaque poche une veine & une artere ; les deux veines vont ſe rendre à droite & à gauche à un tronc commun, qui aboutit à l'oreillette du cœur. On apperçoit en-bas un réſeau veineux aſſez conſidérable, placé derriere les deux poches dont il fait partie ; ce réſeau rapporte le ſang de la partie inférieure de la matrice, à un corps ſpongieux & oblong qui eſt ſitué au bas de la veſſie à air, ſe prolongeant comme elle.

1260. CE corps ſpongieux, ainſi que les deux troncs auxquels les deux

veines de la partie ſupérieure de la matrice vont ſe rendre, ont fixé l'attention de M. Herlin. Leur poſition eſt remarquable; tous trois ſont ſitués près de la veſſie à air, les deux troncs à la partie ſupérieure de l'épine du dos, à droite & à gauche, & le corps ſpongieux eſt derriere cette même veſſie, à la partie inférieure, ce qui fait ſoupçonner à M. Herlin que l'air contenu dans la veſſie, ſert à rafraîchir le ſang renfermé dans ces trois dépôts, & que c'eſt une eſpece de ſupplément au poumon.

2261. Le tiſſu de la matrice eſt fort, purement membraneux, entrelacé de beaucoup de vaiſſeaux & de quantité de nerfs, qui tirent leur origine d'un tronc commun, qu'on ſuit juſqu'à la partie inférieure de la moelle de l'épine. Ce tronc de nerfs ſe diviſe en deux branches, dont la plus conſidérable va ſe rendre à la partie inférieure de chaque poche, & ſe diſtribue en remontant à toutes les parties de la matrice, &, ſuivant les apparences, fournit un rameau à chaque œuf.

1262. L'autre branche, beaucoup plus petite, aboutit & ſe perd dans un corps particulier, qui dans ces animaux, ſemble remplacer les ovaires: ils ſont ſitués à la partie inférieure du ventre, à côté de l'anus; ils n'excedent point la groſſeur d'une aveline: les ayant ouverts, on n'y a point trouvé d'humeur.

1263. La double poche de la matrice ſe nouait par en-bas pour ne former qu'un conduit commun d'environ un pouce de longueur, & aboutiſſant à l'anus.

1264. A la naiſſance de ce conduit commun on apperçoit deux petites ouvertures qui admettent à peine une petite épingle, & répondent à deux canaux qui ne ſont ni frangés ni percés à leur extrèmité.

1265. J'ai prévenu au commencement de cette ſeconde partie, que je ne me propoſais pas d'entrer dans des détails pareils à ceux que nous venons de rapporter, croyant qu'ils conviendraient mieux dans un traité exprès d'anatomie, que dans une hiſtoire des poiſſons; mais comme M. le Roy & M. Herlin ſe ſont donnés la peine de diſſéquer avec attention une morue, je crois qu'il convenait de mettre le public en état de profiter de leur travail.

EXTRAIT d'une lettre de M. Fourcroy de Ramecourt, ingénieur en chef à Calais.

1266. Il paraît par une réponſe que M. Fourcroy a bien voulu me faire aux éclairciſſemens que je lui demandais relativement à l'aigrefin, 1°. que dans

dans ce département on ne le connaît point ſous d'autres noms que celui d'aigrefin ; 2°. que, comme je l'ai dit, la barbe du menton eſt très-courte, il l'eſtime d'une ligne de longueur ; 3°. que les nageoires de deſſous la gorge, au lieu d'être repréſentées pliées, devraient être étendues, pour faire appercevoir leur largeur ; 4°. que les taches bleues de derriere les ouies ſe prolongent quelquefois plus bas qu'on ne les voit dans la *figure* ; 5°. que les aigrefins qu'on expoſe au marché de Calais, ſont communément de 12 à 17 pouces de longueur totale ; 6°. que leur couleur eſt blanc-argenté ſous le ventre, & gris ſur le dos, la raie des côtés noire, comme je l'ai dit ; 7°. que les aſpérités & l'intérieur de la bouche ſont peu ſenſibles ; 8°. que l'aigrefin reſſemble beaucoup pour la forme aux moruettes, mais que ſa chair eſt beaucoup plus délicate que celle de la moruette.

1267. TOUTES ces notes confirment l'exactitude de la deſcription que j'ai donnée de ce poiſſon.

ADDITION à la premiere ſection de la ſeconde partie, dans laquelle il s'agit des poiſſons de la famille des morues & de leur pêche.

1268. MON ſeul but, en compoſant mon ouvrage ſur les poiſſons, étant de le rendre le moins imparfait qu'il me ſerait poſſible, j'ai invité ceux à qui il parviendrait, de vouloir bien m'informer des fautes qu'ils y appercevraient, & des choſes que j'aurais pu omettre ; aſſurant ceux qui voudraient bien me faire ce plaiſir, que j'informerais le public de l'obligation que je leur aurais. J'ai déjà éprouvé de bons effets de cette invitation, & M. Framery, conſul de France en Norwege, me fournit l'occaſion de lui témoigner ma reconnaiſſance ; il avait remarqué que j'avais parlé fort ſuccinctement de la pêche des morues avec des filets, diſant qu'elle était peu pratiquée en comparaiſon de celle qu'on fait avec les haims, & que j'ai beaucoup détaillée. M. Framery m'ayant averti que depuis quelque tems la pêche avec les filets était fort en uſage, & qu'on l'adoptait tous les jours de plus en plus, toujours avec ſuccès, je le priai de vouloir bien me mettre en état de réparer mon omiſſion ; il y a conſenti, & c'eſt le mémoire qu'il a bien voulu me fournir à ce ſujet, que je me fais un vrai plaiſir de publier ſous ſon nom.

Mémoire ſur la pêche de la morue aux filets, uſitée dans la contrée de Sundmeur en Norwege.

1269. LE Sundmeur eſt une contrée de la Norwege, du gouvernement de Bergne. Sa poſition, qui eſt entre cette ville & celle de Dronthem,

s'étend le long de la mer nord & ſud : les pêches, qui y ſont abondantes, ont toujours fait la principale occupation de ſes habitans ; c'eſt chez eux auſſi que la maniere de pêcher la morue aux filets a pris naiſsance. *Charles Nielſen* l'imagina en 1685, & depuis ce tems elle a été univerſellement pratiquée dans cette contrée avec des ſuccès toujours égaux ; de ſorte que cette méthode s'étend de plus en plus en Norwege : car les pêcheurs du gouvernement de Bergne, rebutés par l'expérience de pluſieurs années conſécutives des pêches infructueuſes qu'ils faiſaient à l'hameçon, ont été obligés depuis environ dix ans, & malgré le penchant qui les attache à leurs anciens uſages, de recourir aux filets & d'abandonner l'hameçon qui n'eſt preſque aujourd'hui uſité que dans les lieux où la pêche aux filets n'eſt pas praticable ; enſorte qu'actuellement plus de la moitié des pêcheurs Norwégiens ſe ſervent, pour la pêche de la morue, de filets au lieu d'hameçons.

1270. Ce filet ſe fait de fil à voile de Hollande ou d'Angleterre : les mailles ont trois pouces & demi en quarré (*) : anciennement on ne les faiſait que de quinze mailles de hauteur ; aujourd'hui ils en ont communément vingt-cinq à trente, même quarante. La maniere de faire les mailles de ces filets ne differe pas de celle qui eſt décrite au commencement de la premiere partie de cet ouvrage, excepté que le moule, *pl. XII*, *fig.* 3, eſt plus grand, & qu'il eſt taillé différemment. Il a ſouvent quatre pouces trois à quatre lignes de long, ſur environ trois pouces & demi de haut, ou de A en B ; le bas de ce moule en A eſt arrondi de forme ovoïde & de l'épaiſſeur d'un pouce & demi. Il va en diminuant juſqu'au haut B qui n'a pas deux lignes de large, & qui eſt un peu arrondi pour la commodité de celui qui le tient ; c'eſt à cette extrêmité qu'aboutit le nœud qui ferme la maille.

1271. Chaque piece de filet a trente à trente-cinq braſſes de longueur ; & vingt-quatre pieces ſont une teſſure, qui s'appelle en norwégien *garn ſættning :* on les joint toutes enſemble, lorſque les bancs, ſur leſquels les pêcheurs établiſſent leur pêche, ont aſſez d'étendue pour pouvoir les contenir. Un homme exercé à travailler aux filets peut en faire dix à douze braſſes par jour : ils durent avec un peu d'entretien cinq à ſix ans, & quelquefois davantage, ſuivant que l'on a plus ou moins occaſion de s'en ſervir, & le ſoin que l'on en prend. Une pareille teſſure coûte, toute montée, quarante rixdalers, qui ſont cent quatre-vingt livres argent de France. Les pêcheurs qui ſont très-adroits & très-induſtrieux, ſont eux-

(*) Plus ou moins, car il y a des endroits où la morue étant tantôt plus petite & tantôt plus grande, on proportionne la grandeur des mailles à la groſſeur des morues, dans les lieux où l'on établit ſa pêche.

mêmes tous leurs filets, & leurs femmes filent & font le fil retors avec quoi on les travaille.

1272. LORSQUE les filets ſont faits, on les monte par le bas ſur une corde de ſix fils, & au haut ſur une de neuf fils, qui eſt de la groſſeur du petit doigt; on les attache ſur l'une & l'autre corde de quatre en quatre mailles, ce qui ſert à maintenir le fil & à développer les mailles lorſqu'on jette les filets à la mer: de demi-aune en demi-aune on met de petits anneaux à la corde du pied des filets, auxquels on attache, lorſqu'on les jette à la mer, de petits ſacs remplis de pierres qu'on appelle *ſække ſteen*, qui ſervent à les faire caller au fond de l'eau & à les y retenir. On préfere cette méthode en Norwege à celle de ſe ſervir de plomb qui eſt uſitée en France pour faire le même effet. Néanmoins les pêcheurs de Bergne, au lieu de ſe ſervir de ſacs de pierres, ſe ſervent de morceaux de pierres qui ſont percés à un des angles le plus pointu: ils s'imaginent que ces pierres ou ſacs, par leur volume, tiennent plus ſolidement les filets, en s'enterrant dans le ſable, que ne fait le leſt de plomb.

1273. AU haut ou à la tête des filets, on emploie, à la place du liege, des morceaux de bois très-léger (*ſalix caprea*); chaque morceau de bois a trois huitiemes d'aune de long, deux pouces de large par le milieu, allant en diminuant juſqu'aux deux extrêmités qui n'en ont tout au plus qu'un. Au-deſſus il eſt fait un peu en dos d'âne, & au-deſſous il eſt tout-a-fait plat: ce côté s'applique ſur la corde du haut des filets; on en met ainſi tout le long, à la diſtance de cinq huitiemes d'aune des uns aux autres: ils ſont attachés premiérement par le milieu A, *fig.* 4, & enſuite par les deux extrêmités B: ce morceau de bois s'appelle en norwégien *cavelerné*. Son effet eſt de tenir les filets ſuſpendus verticalement & aſſez fermement pour les garantir, lorſqu'il ſe rencontre des courans, des agitations & vacillations, à quoi on croit que les lieges qu'on a coutume d'employer ailleurs ſont plus ſujets.

1274. COMME la morue, dans certaine ſaiſon de l'année que les pêcheurs connaiſſent, abandonne le fond de la mer, & qu'elle ſe tient à dix, quinze & vingt braſſes d'eau de profondeur, les pêcheurs, pour y placer leurs filets & les empêcher de gagner le fond de la mer où ils ſeraient inutiles, ſe ſervent de petits barrils de chêne ou de ſapin pour les ſuſpendre, à la profondeur d'eau où ſe tient le poiſſon; ils en mettent à une diſtance égale dix à douze qui ſe tiennent tous au-deſſus de l'eau. On peut prendre une idée de la diſpoſition de ce filet dans la premiere partie, ſeconde ſection.

1275. A chaque extrêmité du jet de filet, pend à un coin du bas une double corde *g*, *fig.* 5, de quelques braſſes de longueur, au bout de la-

quelle eſt attachée une eſpece d'ancre appellée *krake* en norwégien, qui ſert à tenir les filets dans la direction où on les a mis. Ce krake eſt formé de deux morceaux de bois *a b*, liés en forme de compas: on met une pierre *c c*, ſuffiſamment groſſe, entre les deux branches qui la ſerrent par le milieu, & dont les deux extrémités entrent dans un morceau de bois *d d*, large de quatre pouces, & de deux d'épaiſſeur, ſur le plat duquel l'extrémité la plus large de la pierre poſe, ainſi qu'on le voit, *fig.* 5. Un tel grappin eſt ſuffiſant pour tenir les filets dans la même direction qu'ils ont été poſés, & ſa forme le garantit de s'embarraſſer dans les rochers, ce qui le fait préférer à l'ancre dont on fait uſage ailleurs. A chacun de ces krakes tient un orin *h* & deux cordes *e e*, au bout deſquelles il y a une ou deux bouées de bois de ſapin *f f*, qui flottent à la ſurface de l'eau. Le premier krake en a une qui indique le commencement du filet: le ſecond en a deux qui indiquent l'autre bout ou l'extrémité du filet. Sur ces bouées, ainſi que ſur les cavelernés ſont empreintes les marques des maitres pêcheurs à qui les filets appartiennent, pour qu'on puiſſe reconnaitre qui en eſt le propriétaire.

1276. Les bateaux dont on ſe ſert pour la pêche de la morue, s'appellent *fleurring-far*: ils ſont conſtruits par des pêcheurs ou des payſans Norwégiens, qui preſque tous entendent cette batiſſe; ils ſont faits de bois de ſapin choiſi, taillés fort fin à l'avant, où les façons ſont pareilles à celles de derriere; ils ne ſont point pontés, mais découverts comme nos chaloupes; ils ne portent qu'un mât & une ſeule grande voile, qu'ils tiennent haute lorſqu'il fait beau, & qu'ils baiſſent à la moitié ou aux trois quarts lorſqu'il fait mauvais tems. Ils ſont bons voiliers & ſoutiennent bien la mer dans les gros tems; les bords n'ont d'élévation au-deſſus de l'eau qu'un pied; & lors même qu'ils ſont chargés, ils n'ont au plus que huit pouces. Pour la pêche au filet, les ſchuts ſeraient trop faibles, il en faut de plus forts; ils ſont aſſez ſemblables au yacht que nous avons repréſenté *fig.* 6. Ils ont ſix hommes d'équipage qui rament lorſqu'ils ne peuvent porter la voile, ou lorſqu'ils veulent aller plus vîte; ils ont ordinairement quatre avirons de chaque côté, un homme en manie ordinairement deux. Un pareil bateau qui a un gouvernail qui ſe démonte lorſqu'on veut aller à la rame ſans porter la voile, coûte tout armé, c'eſt-à-dire, avec voiles, avirons & les manœuvres qui ſont fort ſimples, environ quarante rixdalers, ou cent quatre-vingt livres de France.

1277. L'habillement de mer des pêcheurs mérite qu'on en faſſe ici mention: il eſt ſans doute inconnu en France, & tout-à-fait différent de celui dont ſe ſervent les pêcheurs Dieppois pour la pêche du hareng. Celui des Norwégiens, qui n'eſt pas, à beaucoup près, ſi peſant, les gêne moins,

leur laiſſe toute leur agilité, & néanmoins les garantit mieux; car par ſa forme, quelque tems qu'il faſſe, & quelque continuelle que ſoit la pluie, leurs vêtemens de deſſous n'en ſont jamais pénétrés: c'eſt ce qui contribue, ſans doute, à les préſerver de maladie & à leur faire ſupporter les fatigues de leurs différentes pêches, d'autant plus exceſſives, qu'elles ſe font pendant l'hiver.

1278. ILS ont premiérement de bonnes bottes à l'épreuve de l'eau, d'un cuir qui n'eſt ni trop épais ni dur, & qui par conſéquent ne les embarraſſe pas; elles leur montent juſqu'à la moitié des cuiſſes: ils ont enſuite un bouzaron de peaux de boucs apprêtées, eſpece de culotte très-large, pareille à celle de toile que portent en mer les matelots Normands, excepté que la ceinture des bouzarons des pêcheurs Norwégiens eſt très-large & les ſerre au-deſſus des hanches. Ce bouzaron qui eſt fort ample du bas, ſans boutonnieres, leur deſcend juſqu'à la moitié des jambes: outre cela ils ont une eſpece de camiſole fermée par le bas avec une ouverture ſur la poitrine, aſſez grande pour paſſer, en la mettant, la tête & les bras, & qui eſt garnie de boutonnieres, pour la fermer lorſqu'elle eſt miſe. Cette camiſole eſt préciſément faite comme une de nos chemiſes, excepté qu'elle n'eſt pas, à quelque choſe près, auſſi ample, ni le col ſi haut, n'étant que d'un doigt de hauteur, & qu'elle n'eſt pas fendue par les côtés: elle leur joint le col, leur ſerre le poignet quand elle eſt boutonnée juſqu'aux extrémités des manches, & leur tombe juſqu'à mi-cuiſſe. Les bouzarons de Norwege reſſemblent aux blouſes de toile qu'ont nos charretiers de grande route.

1279. QUOIQUE les pêcheurs Norwégiens ſoient pourvus de bonnets de cuir & de laine, ils ſont en outre munis d'un chapeau aſſorti à l'habillement qu'on vient de décrire, & dont ils ſe ſervent lorſqu'il pleut, ou qu'il fait de gros tems: ce chapeau eſt fait pour être rabattu, & ne ſe releve jamais; il eſt d'une eſpece de bure griſe, fort épaiſſe & très-ſerrée; il eſt couvert, tant par deſſus que par-deſſous, juſqu'au-dedans de la forme, de peaux de boucs apprêtées & ſi artiſtement travaillées, que la pluie ne pénetre jamais la bure par les coutures. Ce chapeau eſt fort roide; les bords ont cinq pouces de largeur, & environ quatre à cinq lignes d'épaiſſeur: il garantit la tête des pêcheurs & leurs épaules de la pluie, & il n'eſt pas moins curieux que ſingulier de voir comment par un mouvement de tête prompt, uniforme & très-adroit, ils parent, en préſentant leur large chapeau, les éclaboufſures des vagues qui ſe briſent à côté d'eux, & rejaillifſent ſur leur bateau.

1280. TOUT cet habillement eſt fait par les pêcheurs, excepté les bottes, qu'ils ne font pas; tout le reſte eſt de peaux de boucs apprêtées & couſues

avec des courroies de la même peau, & ſi adroitement, que les coutures ſont à l'épreuve de l'eau, c'eſt-à-dire, qu'elle n'y paſſe pas. Lorſque les pêcheurs reviennent de leur pêche, la premiere choſe qu'ils font, après avoir ôté les filets hors de leurs bateaux, eſt de mettre leurs hardes ſécher; & lorſqu'elles ſont ſeches, eux ou leurs femmes les frottent entre leurs mains, & les enduiſent peu à peu, toujours en frottant, d'une eſpece de graiſſe liquide, faite avec de l'huile de poiſſon & du goudron : ils ne ceſſent de les frotter que lorſque le tout eſt parfaitement ſouple. Cet habillement ainſi apprêté ne rend pas une bonne odeur; mais l'extrême utilité qu'ils en retirent & l'habitude ne le leur rendent pas auſſi déſagréable qu'on pourrait ſe l'imaginer.

1281. La pêche de la morue ſe fait deux fois par année en Norwege : l'une au mois de juillet, qu'on appelle *pêche d'été ;* dans cette ſaiſon la morue n'eſt pas *roguée :* l'autre depuis la chandeleur juſqu'à pâque, qu'on appelle *pêche d'hiver.* Cette derniere pêche ſe fait après celle du hareng, dont la morue s'eſt abondamment nourrie; c'eſt alors que ce poiſſon preſſé de frayer, abandonne la pourſuite du hareng pour aller dépoſer ſes œufs ſur les bancs qui ſont à quelques lieues & tout le long de la côte de Norwege. C'eſt, pour le dire en paſſant, cette derniere pêche qui eſt générale, tant dans le Sundmeur, que dans le Nordland & à Bergne, qui fournit toutes les rogues dont on fait tant d'uſage en Bretagne pour pêcher la ſardine. Ce n'eſt pas une compoſition, comme le dit M. Deslandes; c'eſt uniquement les œufs de la morue, ſalés avec du ſel de France, & mis aſſez négligemment dans un barril de bois de ſapin.

1282. Lorsque les pêcheurs ſe diſpoſent pour aller à la pêche, ils portent avec eux les proviſions dont ils ont beſoin, qu'ils chargent dans leur *ſieurring :* ils conſiſtent en *flat breud*, eſpece de galette ronde d'un pied & demi de diametre, de l'épaiſſeur d'un liard, & cuite ſur une plaque de fer miſe ſur un fourneau deſtiné à cet uſage; cette galette eſt faite de farine d'avoine & d'orge mêlées enſemble; elle ſe conſerve très-long-tems : du beurre, du hareng ſalé, une boiſſon appellée *ſuze* dans le pays, faite avec le lait caillé aigri. Ils embarquent encore de l'eau, du tabac & de l'eau-de-vie (*). Chaque pêcheur qui pêche pour ſon compte, ſe pourvoit lui-même de ces proviſions qu'il met dans un coffret fait exprès : s'il pêche pour le compte d'autrui, celui qui l'emploie les lui fournit, ſuivant l'uſage. Lorſque les proviſions ſont embarquées, on charge les filets (c'eſt ordinairement à l'arriere du bâtiment), & on les diſpoſe de maniere que les cavelernés ſoient couchés dans un même endroit les uns ſur les autres, ainſi que les anſes

(*) Les pêcheurs & les payſans Norwégiens ſont fort ſobres; ils ne font aucun uſage de la viande, quoique les beſtiaux ſoient abondans chez eux.

deſtinées à attacher les ſacs de pierres. Ces ſacs de pierres ſont dans un endroit ſéparé au fond du bateau. Un bateau pêcheur qui a ſix hommes d'équipage, a ordinairement avec lui vingt-quatre pieces de filets de la longueur que l'on a précédemment indiquée. Ces fleurrings s'arment aſſez communément en commun, & chaque homme apporte ſes proviſions avec quatre pieces de filets, & paie pour le tems de la pêche le loyer convenu au propriétaire du bateau.

1283. QUAND ils ont embarqué leurs proviſions, leurs filets & tous les autres uſtenſiles qui leur ſont néceſſaires, & qu'ils ſont arrivés à l'endroit où ils doivent établir leur pêche, qui eſt, ſuivant les ſaiſons, à deux, quatre, ſix & dix lieues des côtes, ſur quinze, trente, quarante, cinquante, même quatre-vingt & quatre-vingt-dix braſſes de profondeur, alors deux hommes commencent à ramer ſuivant la direction qu'on veut donner aux filets; deux autres, dont l'un eſt toujours le pilote, s'occupent de mettre des filets à l'eau; ils commencent par jeter à la mer le *krake* qui eſt attaché à une double corde, à laquelle on doit donner plus ou moins de longueur, ſuivant qu'on veut établir le filet à une plus grande ou à une moindre profondeur dans l'eau; ce *krake* tient, en s'enterrant dans le ſable, le bas de la premiere extrémité des filets: il y a, comme on l'a dit, une ſimple bouée qui ſurnage & qui indique le commencement du filet. Enſuite le pilote jette lui-même les filets à la mer: il a ſoin de le faire peu à peu, de bien les développer & d'obſerver que les cavelernés y tombent les premiers, & enſuite les ſacs de pierres, que deux hommes attachent aux anſes à meſure que les filets ſortent du bateau pour être jetés à la mer. Toutes ces précautions ſont néceſſaires, afin que les filets tombent perpendiculairement, & puiſſent gagner le fond de l'eau avec ordre, quelle qu'en ſoit la profondeur.

1284. LORSQU'ON eſt parvenu au bout d'une piece de filet, on en ajoute une de celles qui ſont dans le bateau, ce que l'on continue juſqu'à ce que les vingt-quatre pieces ſoient entiérement jetées à l'eau; on finit par jeter le dernier krake qui ſert au même uſage que le premier; & comme il porte une double bouée, elle déſigne le dernier bout de filet qu'on a jeté à la mer. Les filets reſtent ainſi toute la nuit, juſqu'au matin qu'on les retire: s'il fait beau, le fleurring reſte mouillé auprès d'eux; s'il y a au contraire apparence de mauvais tems, il s'en retourne à terre, en obſervant de prendre ce qu'on appelle *des marques à terre*, pour retrouver le lendemain ſes filets.

1285. L'OPÉRATION de les retirer, comme pour les jeter à la mer, eſt toujours l'ouvrage du pilote: il ſe met pour cela ſur le devant du bateau; il tire premiérement le premier krake & la bouée, & enſuite les filets, en obſervant, lorſque le bateau ſe prête aux vagues en tombant, de les haler dedans; & lorſque la vague le fait monter, de filer un peu. Cette opération diminue la peine, & ménage les filets. Pendant ce tems deux hommes

ſe ſervent de leurs avirons pour avancer à meſure qu'on retire les filets ; & entretenir le bateau dans la même direction que les filets ont été placés. Les autres pêcheurs ſont occupés, les uns à aider le pilote, les autres à retirer les morues qui ſont priſes dans les mailles, & à arranger les filets dans le bateau à meſure qu'on les ſort de l'eau. S'il arrive qu'ils ſoient accrochés aux rochers, & qu'avec quelques légers efforts on ne puiſſe les en retirer ; en ce cas on détache la piece de filet qui a été déja halée dans le bateau de celles qui ſont retenues au fond de l'eau, & on va les retirer par l'autre extrémité où il y a deux bouées : de cette maniere on les dégage ſans le moindre inconvénient ni perte de tems. On a remarqué que plus les filets ſont remplis de poiſſons, plus ils viennent aiſément ſur l'eau ; enſorte que l'opération de haler les filets dans le bateau n'eſt pas auſſi pénible qu'on pourrait ſe l'imaginer ; & celui qui en eſt chargé, a plus beſoin à cet égard d'adreſſe & d'intelligence, que de force.

1286. Lorsque les pêcheurs ont retiré leurs filets, ils s'en retournent, les uns chez eux, & les autres dans les pêcheries où ils ſe ſont engagés avec le propriétaire de leur livrer leur poiſſon au prix dont on eſt convenu. Pendant la livraiſon, une partie des pêcheurs portent à terre leurs filets qu'ils étendent ſur les rochers pour les faire ſécher, ainſi que leur habillement de peaux : & après le dîné quand tout eſt ſec, ils les rembarquent avec tous leurs uſtenſiles, & ſans perdre aucun moment s'en retournent en mer.

1287. Quand la pêche eſt ingrate, la morue vaut ordinairement 6 à 8 ſchelings la piece ; lorſqu'elle donne paſſablement, 3 à 4 ſchelings, & 2 ſchelings lorſqu'elle donne très-abondamment : cependant cela arrive rarement, ſur-tout depuis que le poiſſon eſt extrêmement demandé en Norwege, ce qui a fait augmenter ſon prix. Autrefois on préparait dans le Sundmeur le poiſſon à la maniere des Morlandais, comme en Europe, ſous le nom général de *ſtokfisk* (*), dont on diſtingue deux qualités, l'une *rundfisk*, & l'autre *rodskiær* ; mais depuis le commencement de la derniere guerre, que la préparation de la morue à la maniere des Bayonnais, que l'on appelle communément & improprement *merluche*, y eſt connue, & qu'ils en ont obtenu un prix plus avantageux que pour leur *ſtokfisk*, ils préparent tout leur poiſſon de cette ſorte : ils ne l'appellent pas merluche, ils le nomment *klipefisk*, parce que tout ce poiſſon ſe ſeche ſur les rochers pelés dont cette mer eſt toute hériſſée, comme nous l'avons repréſenté *pl. VIII, fig.* 3 ; car *klipe* veut dire rocher, & *fisk* poiſſon.

1288. On ne s'étendra pas ſur la maniere de le préparer, parce qu'elle eſt la même que pratiquent les Baſques, de qui ils la tiennent, & qu'elle

(*) En Europe *ſtockfish*.

eſt

eſt exactement décrite dans cette premiere ſection ; ſa préparation cependant leur occaſionne moins de peine, parce que l'air vif & pur qui regne en Norwege le fait ſécher aſſez vite. Ce poiſſon eſt plus blanc que celui des Baſques ; il ſe garde auſſi bien que le leur, & il eſt fort eſtimé dans la Méditerranée, où il s'en fait une très-grande conſommation.

1289. LORSQUE le poiſſon eſt entiérement préparé, chacun le ſerre en pile dans les magaſins & attend la mi ou la fin d'avril pour le tranſporter à Bergen. Cette ville eſt le centre du commerce de la Norwege, & l'entrepôt général de tout le poiſſon qui s'y pêche ; les bateaux dont on ſe ſert pour cette navigation, ſont de différentes grandeurs ; les pêcheurs ſe ſervent de leur fleurring ; ceux qui ont une plus grande quantité de poiſſon, en ont d'un peu plus grands ; mais les principaux habitans du Sundmeur, qui font leur unique commerce du poiſſon, en ont qui portent depuis quarante juſqu'à ſoixante tonneaux ; on les appelle *yacht*, en norwégien *jagt* ou *jacht* ; les Sundmeurins les conſtruiſent eux-mêmes ; ils ſont bâtis en bois de ſapin, ſont fins voiliers, fort larges de conſtruction au milieu, fort fins & bien taillés de l'avant, étroits & fort hauts d'arriere, où il y a deux chambres l'une au-deſſus de l'autre, la premiere pour le capitaine & les paſſagers, & la ſeconde pour les matelots. Ils ne ſont point pontés, mais ouverts comme une chaloupe ; ils n'ont qu'une ſeule mâture fort groſſe, & une ſeule grande voile ; leurs manœuvres ſont ſimples & faciles à gouverner ; ils ont environ cinq à ſix hommes d'équipage, le capitaine compris, qui eſt ordinairement propriétaire du yacht : lorſqu'ils chargent pour Bergen, ils mettent premiérement dans le fond-de-cale toutes leurs denrées qui ſont en barrils & peſantes, & ils chargent enſuite leurs poiſſons, autant comme ils en peuvent prendre ; & comme ils ne ſont pas ſi hauts de bord que leur grandeur le demanderait, il arrive que leur chargement de poiſſon le dépaſſe infiniment, & atteint au cinquieme de leur mâture : c'eſt pourquoi ils garniſſent les deux côtés & le deſſus de leurs poiſſons de planches jointes enſemble, pour les garantir des coups de mer & de la pluie : cette maniere de conſtruire, qui n'eſt uſitée qu'en Norwege, eſt la plus utile & la plus propre qu'on puiſſe imaginer pour le genre de leur navigation, qui ne les éloigne jamais de terre. Elle leur procure quelque ménagement de frais de tonnes & d'ancrage, qu'ils ſont obligés de payer à Bergen par laſt qui eſt de deux tonneaux, parce qu'ils jaugent moins qu'ils ne ſont en état de porter. Lorſqu'ils ſont arrivés à Bergen, ils ſont obligés, avant que de vendre leurs chargemens, de faire leur déclaration au bureau des douanes, & de payer les droits des autres denrées qu'ils apportent & qui en ſont ſuſceptibles ; car le poiſſon, les huiles & les rogues en ſont exempts : il leur eſt permis après de vendre leurs chargemens à qui bon leur ſemble : ces

ventes ſe font toujours en argent comptant. Dès qu'ils ont fini la livraiſon de leurs marchandiſes, ils ſe hâtent de faire l'achat de celles qui doivent compoſer leurs chargemens de retour, qui conſiſtent en ſel, grains de toute eſpece, tabac, vin, eau-de-vie, toiles, draps, chanvre & lin, &c. après quoi ils s'en retournent chez eux pour faire encore un autre voyage vers la fin du mois d'août, avec les produits de leur pêche d'été & le reſtant de celle d'hiver, qu'ils n'ont pu prendre dans leur premier voyage. On joint ici, *pl. XII, fig. 6*, le deſſin d'un de ces yachts entiérement chargé, faiſant route à pleine voile, pour qu'on puiſſe s'en former une idée plus juſte que par une ſimple deſcription.

1290. APRÈS avoir donné une deſcription aſſez étendue de la pêche au filet, uſitée dans preſque tout le gouvernement de Bergen, il ne ſera peut-être pas hors de propos de donner le détail des motifs qui font préférer cette méthode à celle de pêcher à l'hameçon.

1291. IL eſt démontré par l'expérience, que les pêches infructueuſes proviennent moins par le manque de poiſſon dans les endroits où les pêcheurs établiſſent leurs pêches, que parce qu'il ne veut pas mordre à l'hameçon: ce qui arrive toujours lorſque la morue, qui eſt très-gourmande, trouve dans les endroits qu'elle habite, ou dans celui où elle ſe rend pour frayer, du poiſſon en aſſez grande quantité pour s'en nourrir, qu'elle préfere à l'appât des pêcheurs; dans ce cas, qui arrive communément, l'hameçon devient inutile, parce que la morue ne s'y arrête pas, & on ne peut la pêcher qu'aux filets.

1292. AVEC eux on pêche le poiſſon le plus gros & le plus gras qui n'a pas coutume de mordre à l'hameçon. Dans le tems de la pêche on peut voir diſtinctement en Norwege, où l'eau de la mer eſt très-claire & très-tranſparente, que le poiſſon le plus gras & le plus gros ſe tient au fond de l'eau, & celui qui eſt le plus maigre ſe tient plus près de la ſurface de l'eau & au-deſſus des autres: le premier ne ſe prend qu'aux filets; le ſecond, lorſqu'il ne trouve rien de mieux, mord à l'hameçon, mais ſe laiſſe auſſi toujours prendre aux filets. Les morues qui ſont priſes ainſi, rendent infiniment plus d'huile & de rogues que celles qui ſont priſes à l'hameçon. La contrée du Sundmeur en fournit la preuve; car par l'extrait des regiſtres de la douane de Bergen, on voit que, quoique les produits des pêches du Sundmeur ſoient de deux tiers moins que ceux du Nordland, cependant le produit de ſes huiles ne differe que d'un tiers de celui de cette derniere province (*).

1293. TELLES ſont les principales raiſons que l'on allegue en faveur de l'uſage de pêcher la morue aux filets, indépendamment d'autres de moindre

(*) On ne pêche dans le Nordland qu'à l'hameçon.

conſidération, que nous ſupprimons. Reſte à ſavoir ſi cette méthode, juſtifiée en Norwege par tant d'années d'expérience heureuſe, pourrait être adoptée avec les mêmes ſuccès par nos pêcheurs de Terre-neuve & d'Islande.

Pêche de Nordland.

1294. LA province de Nordland eſt du gouvernement de Dronthem, qui comprend quatre grands diſtricts. Elle a près de ſoixante ou quatre-vingt lieues de côtes, & eſt ſituée au ſoixane-cinquieme ou ſoixante-ſeptieme degré de latitude : la pêche de la morue s'y fait, comme en Norwege, deux fois l'année ; elle eſt très-abondante ; car on compte deux à trois mille bateaux, & ſept à huit mille hommes qui y ſont employés ; le produit total de leur pêche eſt eſtimé monter à cent quatre-vingt mille quintaux de poiſſon ſec qu'on nomme *ſtokfisk*, dont on diſtingue de deux qualités ; on nomme l'une *rodskiære*, l'autre *rundfisk*. On ne prépare que ces deux qualités en Nordland ; on choiſit pour préparer en *rodskiære*, les morues les plus graſſes & les plus épaiſſes ; on en tranche la tête, on les vuide, puis on les coupe en deux le long de l'arête juſqu'à la queue, où les deux moitiés ſe tiennent ; & pour qu'elles ne ſe ſéparent pas entiérement, on les lie avec du fil qu'on prend des vieux filets ; enſuite on lave ces tranches de poiſſon, & on les met ſécher au chevalet ou ſur des perches qu'on diſpoſe à cet effet, comme on le voit *pl. VIII, fig. 2.*

1295. IL faut vingt-quatre poiſſons ſéchés de cette ſorte pour faire une vogue qui peſe trente-ſix livres poids de marc. Toutes les morues graſſes ſe préparent ainſi, parce qu'elles ſe ſechent & ſe conſervent mieux étant ainſi tranchées que ſi elles étaient ſéchées en entier, comme on fait le *rundfisk* ; mais la préparation du *rundfisk* eſt encore plus ſimple : on choiſit les morues les moins graſſes & de qualité inférieure ; on leur coupe la tête & on les ouvre juſqu'à l'anus pour les vuider ; enſuite on les lave dans l'eau de mer, & on les fait ſécher au chevalet.

1296. POUR donner une idée de l'importance de la pêche des morues dans le Sundmeur, & des avantages qu'en retire cette contrée, M. Framery dit que de neuf paroiſſes qui y ſont, trois ſeulement, qu'il a été plus à portée de connaitre, arment deux cents cinquante bateaux appellés *fleurrings*, chacun monté de ſix hommes, ce qui fait quinze cents hommes employés à cette pêche. Ces bateaux, année commune, pêchent cinquante-deux mille cinq cents vogues de poiſſon : chaque vogue peſe trente ſix livres poids de marc, & ordinairement ſe vend un rixdaler ou quatre livres dix ſols argent de France ; c'eſt cinquante-deux mille cinq cents livres : plus, vingt-ſix vogues fourniſſent une tonne d'huile de deux cents cinquante pintes

meſure de Paris, qu'on peut fixer à onze rixdalers la tonne : enfin, deux mille barrils de rogue, chacun ſe vend deux rixdalers & un tiers, ce qui monte à la ſomme de trois cents dix-huit mille huit cents trente-ſix livres : ſur quoi il faut diminuer les frais pour loyer des bateaux, entretien des habits de pêche & des filets, les gages des ouvriers qu'on emploie à la préparation du poiſſon, les barrils de chêne pour les huiles, ceux de ſapin pour la rogue, pour le ſel, la nourriture tant des pêcheurs que des ouvriers qui préparent les morues, & autres menus frais, le tout eſtimé monter à quatre-vingt dix mille livres ; il reſte de profit deux cents vingt-huit mille huit cents trente-ſix livres, & cela pour les trois paroiſſes ſeulement que M. Framery a été à portée de bien connaître.

1297. IL eſt bon de remarquer que rien n'eſt plus modique que la nourriture des pêcheurs Norwégiens : ils vivent ordinairement à la mer de poiſſon frais ; la dépenſe la plus conſidérable eſt l'eau-de-vie & le tabac, dont ils ne font cependant aucun excès ; il eſt très-rare de voir un pêcheur Norwégien ivre.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

De quelques poſtes de pêche, & des principaux endroits dont il eſt fait mention dans cet ouvrage.

A

ACADIE, ou *Nouvelle-Ecoſſe*, preſqu'isle de l'Amérique ſeptentrionale, ſur les frontieres orientales du Canada, entre Terre-neuve & la nouvelle Angleterre. Elle a environ 120 lieues de long ſur 40 de large.

Aden, ville & port de mer de l'Arabie Heureuſe en Aſie, où il ſe fait un aſſez grand commerce. Elle eſt à 60 lieues de l'embouchure de la mer Rouge.

Andenes, petite isle de Norwege, dans le gouvernement de Dronthem, ſur la côte de l'océan ſeptentrional, qui n'eſt preſqu'habitée que par des pêcheurs.

Anticoſti (isle d') ou de l'*Aſſomption*, isle de l'Amérique ſeptentrionale, dans le golfe de Saint-Laurent, à l'entrée du fleuve, dont elle partage en deux l'embouchure. Elle a près de 48 lieues de long ſur 10 de large. On y pêche des morues fort grandes & fort belles; mais il n'y a ni port ni havre où un bâtiment puiſſe ſe mettre en ſûreté.

Anvers, ville des Pays-Bas, dans le duché de Brabant, ſur l'Eſcaut.

Archangel, ville & port conſidérable de Moſcovie, où il y a un grand commerce.

Aventure (isle de Bonne), petite isle du golfe Saint-Laurent, à une lieue au ſud de l'isle Percée.

B

Banquereaux, petits bancs ſitués à l'occident du grand banc, entre l'isle de Sable & le banc à vert.

Baſques (Baie des), golfe de l'Amérique ſeptentrionale, ſur la côte occidentale de l'isle de Terre-neuve, au nord du cap de Raye.

Bergen, ville conſidérable de Norwege, où il ſe fait un grand commerce de poiſſon ſec.

Blankenbergh, village de la Flandre Autrichienne, où il y a beaucoup de pêcheurs.

Bois (isle à), petite isle de la côte ſeptentrionale de l'isle de Terre-neuve entre le cap Saint-Jean & le cap Daim.

Bois (isle à), isle dans le golfe formé entre l'Acadie & l'isle Saint-Jean.

Bonaviſta (cap de), cap de la côte orientale de l'isle de Terre-neuve.

Bonaventure, petite isle du golfe S. Laurent, entre la baie de Gaſpé & le banc aux Orphelins, à l'entrée de la baie des Chaleurs.

Bornholm, isle de la mer Baltique en Danemarck. Sandwich en eſt la capitale.

Bouin, isle ſur les côtes de Poitou, dont elle n'eſt ſéparée que par un canal. Elle a 2 lieues de long.

Boukeners, lieu où les Ecoſſais vont pêcher les cabillauds, à 12 ou 15 lieues au large, juſque près le Doggers'bank, au nord des Orcades. Ils y reſtent quelquefois pluſieurs ſemaines en dérive ſur leur borſet.

Bouqueners, ce cap eſt ſitué entre le 57 ou 58ᵉ degré de latitude. A la pointe de Bouqueners eſt un petit banc que les Hollandais nomment *Vaterbourg*; & au ſud des Bouqueners on apperçoit quelques islotes.

Bourgneuf, ville de France en Bretagne, avec un petit port ſur la Loire. Il y en a une autre dans l'élection & à 2 lieues de la Rochelle.

Breme, ville d'Allemagne dans le cercle de la baſſe-Saxe, au duché de même nom, dont elle eſt la capitale.

Buchan, province de l'Ecoſſe ſeptentrionale, qui s'étend juſqu'à la mer d'Allemagne.

Burins (les), banc de ſable ſur la côte méridionale de l'isle de Terre-neuve, appellé le *Chapeau rouge*.

C

Candenos, cap de la côte orientale de l'embouchure de la mer Blanche. Il eſt à 64 degrés 45 minutes de longitude, & dépend de l'empire ruſſien.

Cap-Breton, isle de l'Amérique ſeptentrionale à l'entrée du golfe de Saint-Laurent, à 15 ou 16 lieues de Terre-neuve. On l'appelle auſſi *isle Royale*. Louisbourg en eſt la capitale.

Cap-nord, partie ſeptentrionale du Cap-Breton dans l'Amérique ſeptentrionale.

Cap-rouge, cap de l'Amérique ſeptentrionale, à la partie ſeptentrionale de l'isle de Terre-neuve, ſur la côte orientale.

Capling (baie de), petite baie dans le fond de l'anſe de Férillon, à la côte ſud-eſt de l'isle de Terre-neuve, peu éloignée du cap de Brolle.

Caraquet ou *Carapet* (isle), petite isle de l'Amérique ſeptentrionale, dans le golfe de Saint-Laurent, au midi de l'entrée de la baie des Chaleurs, près l'isle de Miſcou.

Carbonnere, petite isle de la côte ſud-eſt de l'isle de Terre-neuve, dans la baie de la Conception.

Chaleurs (baie des), aſſez bon havre dans le golfe de Saint-Laurent, à environ 20 lieues de l'isle Saint-Jean. Il y a deux ports pour ſes vaiſſeaux, ſavoir, Caraquet & le port David; plus, le petit port Pabo pour ſes barques.

Chapeau-rouge, côte méridionale de Terre-neuve, entre la baie des morues au couchant, & celle des Trépaſſés au levant.

Chapeau-rouge (le), côte qui comprend Plaiſance & toute la côte de Terre-neuve, depuis le nord-eſt juſqu'au ſud-oueſt, dans une étendue d'environ 55 lieues. On appelle auſſi de ce nom toute la côte ſud de Terre-neuve, qui a plus de 150 lieues d'étendue.

Chedabucto, baie de la Nouvelle-Angleterre, entre l'isle Royale & le cap Cauſeur.

Coutique, eſt à la partie occidentale de l'isle de Terre-neuve. Il court ſud-ſud-eſt & nord-nord-oueſt, juſques vers la baie de Cork.

D

Daniel (port), petit port de l'Amérique ſeptentrionale au Canada, dans la baie des Chaleurs.

Dauphin (port), petit port de l'isle Royale.

Doggers'bank, banc des Chiens; c'eſt un banc ſitué par le travers de la Manche au nord, c'eſt-à-dire, preſqu'au milieu de la mer d'Allemagne. A 10 lieues au ſud du *Doggers'-bank* eſt le Witte-Water, ou le banc Blanc, fond de ſable. A cinq lieues à l'eſt ce banc eſt le banc de Welle, fond dur. A l'oueſt de ce banc le fond eſt jaune & gravier noir. On trouve enſuite le banc de Lemmon, ſur lequel il ne reſte de baſſe-mer que 4 pieds d'eau. Il eſt fort près du banc d'Yarmouth. On trouve des cabillauds ſur ces bancs.

Dronthem, capitale de Norwege, parce que les rois y ont fait leur réſidence. C'eſt une place de commerce, mais moins conſidérable que celle de Bergen ou Bergue.

E

Ecoſſe, royaume qui occupe la partie ſeptentrionale de la Grande-Bretagne.

Elbe, grand fleuve d'Allemagne qui a ſa ſource ſur les confins de la Boheme & de la Siléſie, & ſe jette dans la mer au-deſſus de Hambourg. Les bords de ce fleuve ſont approviſionnés de morues par les pêcheurs de Helygeland.

Elſeneur, *Elſenora*, port de Zélande, ſur le Sund, à cinq milles de Copenhague. On y pêche & on y prépare du torſch.

F

Faire ou *Fairil*. Cette petite isle, qui peut avoir 6 lieues de circuit, eſt ſituée entre les isles Orcades & celles de Schetland. Elle eſt habitée & fertile en pâturages. *V.* le Voyage du nord de M. de Kerguelen.

Férillon, anſe & cap de la côte ſud-eſt de l'isle de Terre-neuve, à peu de diſtance du cap de Brolle.

Ferro ou *Ferroer*, isles ſituées dans la mer du nord, entre les 61 & 63 degrés de latitude, & à peu près les 8 à 10 degrés de longitude occidentale, méridien de Paris. Il y a 25 isles, dont 17 ſont cultivées & habitées. On en trouve un détail intéreſſant dans le Voyage de la mer du nord de M. de Kerguelen.

Ferroe, *Fero* ou *Farres*, isles de l'Océan ſeptentrional, au nord de l'Irlande, en allant vers l'Islande.

Ferrol & Port-à-Choix, à l'oueſt de l'isle de Terre-neuve. Le poiſſon y eſt de moyenne groſſeur, mais cependant plus gros que celui qu'on prend de l'autre côté de l'isle.

Finmarck, province de la Laponie Danoiſe, faiſant partie du gouvernement de Wardhus. On y trouve beaucoup de cabillauds, ainſi qu'en Islande & dans la mer Glaciale.

Finmarck, bailliage de Norwege, au nord de Dronthem. Les habitans ſont pêcheurs & bons pilotes-côtiers.

Flee-Mouſe, à la côte ſud-eſt de l'isle de Terre-neuve.

Forillon, gros rocher ſur la côte de l'isle Royale. On peut en approcher ſans riſque, & il fournit un bon abri.

Forte-eau, petite anſe de la côte orientale de Terre-neuve, vis-à-vis le grand-banc.

Fougne (isles de), petites isles ſituées à la côte orientale de l'isle de Terre-neuve, au nord du cap de Bonaviſta. Il y a aſſez abondamment de poiſſon, & plus que dans les havres du petit nord.

G

Gaſpé (baie de), c'eſt une baie formée par la riviere de ce nom, à 4 lieues de la baie des Morues, vers l'embouchure du fleuve Saint-Laurent, où mouillent les vaiſſeaux pêcheurs; leurs chaloupes viennent faire les préparatifs de la pêche dans une petite isle qui eſt à l'entrée de cette baie. On donne auſſi ce nom à une grande province de l'Amérique ſeptentrionale, dans la Nouvelle-France, qui s'étend le long des côtes orientales du Canada, dans le golfe Saint-Laurent, juſques vis à-vis le cap Breton.

Georges (isle de Saint-), petite isle ſituée à la côte occidentale de l'isle de Terre-neuve, proche la baie de même nom, dans le golfe de Saint-Laurent.

Ghivede, village de la Flandre Françaiſe, dans l'amirauté de Dunkerque, où il ſe pêche de la morue.

Gluckſtad, ville du duché de Holſtein, au confluent de la riviere du Rhin & de l'Elbe, à 12 lieues de Hambourg. Elle appartient au roi de Danemarck.

Grand-banc de Terre-neuve, banc de l'Amérique ſeptentrionale, vers la côte orientale de l'isle de Terre-neuve. C'eſt le plus grand banc qu'on connaiſſe. On y pêche beaucoup de morues.

Groenland, grand pays ſitué entre l'Europe & l'Amérique, entre les deux hémiſpheres, près des terres arctiques. Il a à l'orient le Spitzberg, au midi le détroit de Forbisher & le cap Farewel; à l'occident le détroit de Davis & la baie de Baffin. On ne connaît pas ſes bornes du côté du nord. La mer y eſt très-poiſſonneuſe: on y pêche de la morue, des raies, des ſoles, des plies & de très-grandes baleines, ce qui y attire tous les ans des pêcheurs Anglais, Danois, Hollandais, & même quelques Français. On ne ſait encore ſi c'eſt une isle; ſes côtes ſont de difficile accès, à cauſe des écueils & des glaces. La partie orientale du Groenland, qui

eſt

eſt à l'oppoſite de l'Islande, eſt tout-à-fait inacceſſible, à cauſe des glaçons qui viennent de Spitzberg. Les Groenlandais s'occupent de la chaſſe & de la pêche. Ils font des filets avec des barbes de baleines, & des lignes avec des nerfs de daim. Leurs bateaux ſont faits avec des peaux de vache marine, tendues ſur une carcaſſe de bois, qui ne ſont aſſemblés que par des liens qu'ils font avec des barbes de baleine. Ils pèchent de gros poiſſons pour faire de l'huile & ſe nourrir; ils prennent auſſi des morues, mais je ne ſache pas qu'il en réſulte une branche de commerce.

Gyveldt, petit endroit de l'amirauté de Dunkerque, ſitué à l'ouverture de la mer d'Allemagne.

H

Helſingor ou *Elſeneur*, ville du royaume de Danemarck, ſur le Sund, dans l'isle de Zélande.

Helygeland ou *Holy-Island*, petite isle de la côte occidentale du royaume de Danemarck.

Hetland, voyez *Schetland*.

Hithland ou *Hetland*. Voyez *Schetland*.

I

Ingle, baie de la côte d'Irlande, à l'oueſt de l'isle.

Ingrenuchoes, grande baie bien fournie de bois, où l'on dit que les pêcheurs qui font la pêche au petit nord, peuvent aller.

Irlande, l'une des isles Britanniques, ſéparée de la Grande-Bretagne par un canal appellé *canal de Saint-Georges*, ou mer d'Irlande. La longueur de cette isle, ſuivant M. de Kerguelen, eſt de 130 lieues; ſa largeur de 70, de 25 au degré.

Islande, isle de la domination du roi de Danemarck, où l'on fait une grande pêche de morue. Elle eſt par les 60 à 62 degrés de latitude. Les Zélandais y vont faire le troc, & en revenant ils pèchent quelquefois ſur le Doggers'bank.

Isle-Royale, voyez *Cap-Breton*.

J

Jean (Saint-), petit port de la côte ſud-eſt de l'isle de Terre-neuve.

Jean (isle Saint-), petite isle du golfe Saint-Laurent, à l'entrée du détroit de Belle-Isle.

Jean (isle Saint-), grande isle de l'Amérique ſeptentrionale, dans le golfe de Saint-Laurent, entre l'isle-Royale & l'Acadie. La partie du ſud de cette isle eſt abondante en poiſſon.

Jutland. Ce pays ſe diviſe en *nord-Jutland* & *ſud-Jutland*. Le *nord-Jutland* appartient entiérement au roi de Danemarck. Une partie du *ſud-Jutland* dépend du duché de Holſtein, qui a ce pays au nord.

K

Kola, port de mer & bourg de la Laponie Moſcovite, à l'embouchure

d'une riviere de même nom, dans la mer Glaciale, avec un lac qui s'appelle auſſi *Kola*. Ce port eſt ſitué entre Wardhus & la mer Blanche. On y fait d'aſſez grandes pêches de torſch ou cabillauds.

L

Labrador (terre de), ou *Nouvelle-Bretagne*, grand pays de l'Amérique ſeptentrionale, qui s'étend depuis le détroit de Belle-Isle juſqu'à la baie de Hudſon, c'eſt-à-dire, depuis le 50 juſqu'au 61e degré de latitude. Elle eſt bornée à l'occident par la baie de Hudſon; à l'orient elle eſt ſéparée du Groenland par la mer. Ses habitans ſe nomment *Eſquimaux*.

Laurent (golfe Saint-), grand golfe de l'Amérique ſeptentrionale, qui eſt borné à l'orient par l'isle de Terre-neuve.

Louisbourg, ville capitale de l'isle-Royale, qui a un bon port du même nom. M. Antonio Ulloa place le fort par les 45 deg. 50 min. de latitude ſeptentrionale, & 61 deg. de longitude occidentale du méridien de Paris.

Lubeck, ville d'Allemagne dans la baſſe-Saxe, proche de la mer Baltique.

M

Madeleine (riviere de la), petite riviere du Canada, qui ſe jette dans le fleuve Saint-Laurent, vis-à-vis la pointe du nord-oueſt de l'isle d'Anticoſti.

Manche. On donne ce nom à la mer qui ſe trouve entre l'Angleterre au nord, & la France à l'oueſt & au ſud. On appelle *Pas de Calais* le détroit qui eſt au nord-eſt.

Margate-Sand, banc à l'entrée de la Tamiſe, qui a deux lieues de longueur, & ſe découvre à mer baſſe.

Maten, dans le fleuve Saint-Laurent; c'eſt le dernier fond où l'on trouve des morues.

Meuſe (la), grande riviere qui prend ſa ſource dans le Baſſigny, traverſe les évêchés de Toul & de Verdun, la Champagne, le Luxembourg, le comté de Namur, l'évêché de Liege, les Provinces-Unies, & ſe jette dans l'Océan entre la Brille & Graveſande. On prend de belles morues à ſon embouchure.

Miquelon, petites isles du golfe Saint-Laurent, près l'isle de Terre-neuve. On les diviſe en grande & petite Miquelon.

Mont-Louis, colonie françaiſe dans l'Amérique ſeptentrionale, au Canada, à la bande du ſud du fleuve Saint-Laurent, vers ſon embouchure, au bord d'une riviere.

Morues (baie des), nom qu'on donne à une baie ſituée vis-à-vis des isles de Bonne-Aventure & de Percée. On y fait une pêche abondante de morues.

N.

Niganich, petite isle ou anſe de la côte orientale de l'isle-Royale près du cap de Nord.

Niganich, à la côte du Canada, à l'en-

trée nord-eſt de cette côte, au-deſſus du Port-Dauphin.

Noirmoutier, isle de France ſur les côtes de Poitou, où il y a des marais ſalans & de bons pâturages.

Nord (cap). Voyez *Cap-Nord*.

Nordland, bailliage de Norwege au nord de Dronthem. Les habitans ſont pêcheurs & bons pilotes-côtiers : ils vont de groſſe mer au-devant des vaiſſeaux dans leurs petites barques. Le Nordland commence à 150 lieues au-delà de Dronthem. On y pêche des morues graſſes & belles.

Norwege, royaume de l'Europe ſeptentrionale. Il confine à la Suede vers l'orient, au Danemarck & à l'Océan ſeptentrional vers l'occident. Ce royaume eſt de la domination du Danemarck.

Nouvelle-Bretagne. Voyez *Labrador*.

Nouvelle-Ecoſſe. Voyez *Acadie*.

O

Orcades, isles au nord de l'Ecoſſe, dont elles ſont ſéparées par un canal de 8 lieues de long, ſur 4 de large. Il y en a 28, dont la principale eſt Pomona. Les Anglais les nomment *Orkney*.

Orkney. Voyez *Orcades*.

Orphelins (banc aux), banc du golfe Saint-Laurent, à 10 ou 11 lieues de la côte du Canada, & peu éloigné de l'isle Saint-Jean : on y pêche abondamment de belles morues.

P

Pabo. Voyez *Baie des Chaleurs*.

Penſance, vers l'extrémité de la province de Cornouaille, en Angleterre.

Pentagoet, province de la Nouvelle-Angleterre. Les morues donnent abondamment ſur ſes côtes.

Percée (isle), isle voiſine de l'isle Bonne-Aventure & de la baie de Gaſpé, dans le golfe Saint-Laurent.

Pierre (Saint-), petite isle du golfe Saint-Laurent, près de celle de Miquelon.

Plaiſance, ville & port de l'Amérique ſeptentrionale, avec une grande baie ſur la côte méridionale de Terre-neuve.

Pointe-Riche. Voyez *Cap-Raie*.

Port-à-Choix, petit port à la côte occidentale de l'isle de Terre-neuve.

Q

Querpont ou *Quirpont*, isle & havre de la partie la plus ſeptentrionale de l'isle de Terre-neuve, à l'extrémité de ce qu'on appelle le *petit Nord*.

R

Raye, cap de la pointe la plus occidentale de l'isle de Terre-neuve, faiſant face au cap Nord, dans le détroit de Belle-Isle.

Raze (cap), pointe de l'isle de Terre-neuve, qui regarde le grand banc du côté du ſud-eſt. La mer eſt poiſſonneuſe en cet endroit.

Renard (riviere au), petite riviere du Canada, qui ſe jette dans le fleuve Saint-Laurent, vis-à-vis la pointe du ſud-oueſt de l'isle d'Anticoſti.

Riff. On donne ce nom à des bancs de ſable ſitués vers les côtes de Danemarck, entre la petite isle de Hélygeland ou Holy-Island, & la côte de Jutland. On y pêche des morues.

Roſiers (cap des), en Amérique ſeptentrionale, fait la pointe méridionale de l'entrée du fleuve Saint-Laurent, à l'endroit où il ſe rend dans le golfe de même nom, entre le cap l'Evêque & l'isle Percée. Ce cap eſt ſitué à 3 ou 4 lieues plus loin que la baie de Gaſpé.

Rougnouſe & *Flimouſe*, poſtes appartenans aux Anglais, qui ſont éloignés du grand banc de 40 ou 50 lieues.

S

Sable (isle ou cap de), isle ſituée dans l'Amérique ſeptentrionale, près des côtes de la Nouvelle-Angleterre. Il s'avance fort au midi, près de la baie Françaiſe & du Port-Royal.

Schetland, isles de la mer d'Ecoſſe, plus avancées au nord que les Orcades; elles s'étendent depuis le 60 juſqu'au 61e degré de latitude. La plus grande s'appelle *Mainland*. Les habitans ſont preſque tous pêcheurs. Il y a une grande abondance de toutes ſortes de poiſſons, ſur-tout de la morue, du hareng, des poiſſons à coquilles, des chiens, des veaux de mer, des loutres, même des eſturgeons & des baleines; ce qui y attire un grand nombre de pêcheurs Hollandais & Hambourgeois, qui viennent au mois de juin, & s'en retournent en ſeptembre. On donne auſſi à ces isles les noms de *Hetland* ou *Hithland*. Les Zélandais y vont faire le troc, & en revenant ils pêchent quelquefois ſur le Doggers'bank.

Scie (la), havre du petit nord, entre l'isle Sainte-Barbe & le cap Saint-Jean.

Scoutenos, en Norwege, 15 lieues au ſud de Bergen. On fait la pêche de la morue depuis cet endroit juſqu'au fort de Wardenhouſe, en Finmarck.

Shure, riviere d'Irlande, qui arroſe la ville de Waterford. On y pêche des morues depuis le mois de juin juſqu'en ſeptembre.

Sibou (isles de), petites isles de la côte orientale de l'isle Royale, à l'entrée de la baie du Port-Dauphin.

Spitzberg, pays des Terres arctiques, dans l'Océan ſeptentrional, au nord de la Norwege, entre le Groenland & la Nouvelle-Zemble. Il n'eſt guere fréquenté que par ceux qui vont à la pêche de la baleine.

T

Terre-neuve (banc de). Voyez *grand banc*.

Terre-neuve (isle de), isle de l'Océan ſur la côte orientale de l'Amérique ſeptentrionale, à l'entrée du golfe Saint-Laurent, à 15 ou 16 lieues de l'isle du Cap-Breton.

Texel (le). Les morues fraîches ſont apportées à la Haye & autres lieux de Hollande, depuis le Texel juſqu'à la Meuſe.

Digitized by Google

Torbay, baie du comté de Dévonshire, en Angleterre.

Transen, à l'extrémité de la Norwege.

Trinité (baie de la), baie assez considérable de l'isle de Terre-neuve, à la côte sud-est. Il y a un havre du même nom.

V

Vert (banc à), petit banc voisin du grand banc de Terre-neuve, par le travers de l'isle Saint-Pierre.

W

Wardenhouse en Finmarck, qui est à l'extrémité nord de la Norwege. Voyez *Scoutenos*.

Wardhus, isle de l'Océan septentrional, ou de la mer Glaciale, dépendante du royaume de Norwege, & située au-delà du cercle polaire. Il y regne un froid extrême : on n'y pêche qu'en mars & en avril.

Waterford, ville d'Irlande, sur la riviere de Shur, à deux lieues de la mer.

Weser, riviere d'Allemagne, dans la basse-Saxe, qui se jette dans la mer du nord.

Y

Yarmouth, ville d'Angleterre, à l'embouchure de la riviere d'Yare. On y pêche beaucoup de harengs.

TABLE DES MATIERES

Et explication de quelques termes de pêche, principalement relatifs à la morue, qui ne se trouvent point dans la premiere partie.

A

ABERDAHN de Norwege, & l'*abberdan* des Hollandais. Ce sont des morues qu'on prépare en vert & dans des tonnes, §. 621 & *suiv.*

AILERONS. Les ailerons & les nageoires sont formés de membranes qui sont soutenues par des rayons cartilagineux. 36.

AMIRAL de la pêche. On donne cette qualité au capitaine qui a le premier pris terre en Amérique : il a le droit de commander sur les autres. 741.

AMPHIBIES (animaux). Quoiqu'ils soient presque toujours dans l'eau, & d'excellens plongeurs, ils ne peuvent se passer de respirer l'air. 17.

ANUS. Tout le monde sait que c'est l'ouverture par laquelle sortent les excrémens. 242.

ARÊTE. Les arêtes des poissons ne sont ni aussi tendres que les cartilages, ni aussi dures que les os. Les poissons à arêtes sont une classe particuliere. 19 & 70.

B

BANQUÉ. Les pêcheurs disent qu'ils sont banqués, lorsqu'ils sont rendus sur le banc. 408.

BARBE, barbillon; ce sont des filets cartilagineux. 44

BAROTTER, c'eſt élever les piles de morue juſqu'au-deſſous du pont. 492.

BEL. Ce que les pêcheurs pour la morue verte appellent le *bel*, eſt l'établiſſement qu'on fait depuis les haubans de miſaine, juſqu'au commencement du gaillard d'arriere. 408.

BONNETTE de banc. Les Grandvillois nomment ainſi une bande de toile qu'ils tendent devant eux pour ſe garantir du vent, au lieu des theux des Normands. 434.

BORSET. C'eſt une voile qu'on expoſe dans l'eau au courant de la marée, pour haler un bâtiment lorſqu'il n'y a point de vent.

BRANCHIES ou membrane branchiale. Ces parties appartiennent aux poumons des poiſſons qui reſpirent l'eau. 39.

BREUILLES. Ce ſont les entrailles des morues, qu'on emploie quelquefois pour appâts. 391.

BRULÉE. Une morue brûlée eſt celle qui a été corrodée par le ſel. 540.

C

CABANEAUX, petites loges qu'on fait au bord de la mer pour faire la cuiſine & loger les équipages des bâtimens qui font la pêche de la morue ſeche. 775.

CAGEOT, caiſſe dans laquelle on met les foies pour en retirer l'huile. 850.

CAPELANIERS, bateaux deſtinés à aller à la pêche des capelans d'Amérique. On dit auſſi *pêcheurs capelaniers*. 659.

CARNIAU eſt un tuyau de bois qui communique de l'étal à la cale, dans lequel l'habilleur jette ſon poiſſon pour qu'il tombe dans la cale à portée du ſaleur.

CARTILAGINEUX (poiſſons). Leur ſquélette eſt plus tendre que les arêtes. 19.

CETACÉES. Ce ſont des amphibies vivipares. 18.

CRIC. On ſe ſert de cet inſtrument qui eſt fort connu, pour preſſer davantage les poiſſons dans les barrils.

D

DÉCOLLER une morue, eſt lui ôter la tête ou l'étêter. 474.

DÉGRAT. Ce ſont des chaloupes ou des goélettes qu'on dépêche pour aller chercher des endroits où il ſe trouve du poiſſon, lorſqu'il ne s'en rencontre point au poſte qu'on avait choiſi. Suivant la grandeur des bâtimens, on diſtingue le *grand* & le *petit dégrat*. 812.

DÉSOSSER une morue, c'eſt lui ôter la groſſe arête. 479.

DIGUET, ſynonyme d'élangueur. 468.

E

ECAILLEUX. Ce ſont les poiſſons qui ſont couverts d'écailles, tels que la carpe, la morue, &c.

ECHAFAUD eſt un établiſſement qu'on fait au bord de la mer, pour décoller, trancher, élanguer & ſaler la morue ſeche. 764.

ELANGUEUR, petit inſtrument de fer pointu par les deux bouts; une des pointes entre dans une liſſe, & l'autre ſert à piquer les morues par le derriere de la tête, pour leur ôter commodément la langue. 417.

ENROQUER des morues, c'eſt les laver dans de l'eau de mer, après qu'elles ont été tranchées pour en ôter le ſang. 565.

ESTROPIÉE. Une morue eſtropiée eſt celle qui n'eſt pas entiere. 539.

ETAL, table établie ſur le pont pour la morue verte, ou ſur l'échafaud pour la morue ſeche, ſur laquelle travaillent les décolleurs & les trancheurs. 700.

ETÊTEUR ſe dit du couteau qui ſert

à étêter, & du pêcheur qui fait cette opérati on. 478.

F

FARDAGE. C'eſt une élévation ou une eſpece d'échafaud qu'on fait dans la cale pour arrimer deſſus les morues, afin qu'elles ſoient plus ſéchement. 492.

FLACFISH de Hithland, differe peu du *platfish* de Norwege, & reſſemble beaucoup à la morue ſeche d'Amérique. Il y a encore du flacfish préparé ſans ſel. 960.

FOASSIER. Les Grandvillois nomment ainſi les barrils où l'on dépoſe les foies pour en retirer l'huile. 436.

G

GALERIE. L'établiſſement de la galerie pour la pêche de la morue verte, ſe fait depuis les haubans du grand mât, juſqu'au-delà du mât d'artimon. 408.

GRAVE, plage de cailloux ou galets au bord de la mer. Je ſais qu'on dit dans la ſociété *greve*; mais j'ai adopté l'expreſſion des pêcheurs, qui dérive de *gravier*. On étend le poiſſon ſur la grave pour le faire ſécher. Le maître de grave eſt celui qui préſide à ce travail, 670.

GUIGNE, terme de pêcheur, qui veut dire *branchie*. Voyez ce mot.

H

HABILLEUR, ſynonyme de *trancheur*. Voyez ce mot.

HENGFISH. Pour le faire, on fend les poiſſons dans toute leur longueur, & on les pend à des perches dans des hialders. 966.

J

JAVELLES. On nomme ainſi de petits tas de huit morues, lorſqu'elles ont reçu pluſieurs ſoleils. 837.

K

KLIPFISH du nord. C'eſt une morue ſalée miſe en tonne; ainſi le klipfish differe peu de l'abberdan des Hollandais. 621. On fait du klipfish ſans ſel. 954.

L

LAVOIR, cage à jour, établie au bord de la mer, dans laquelle on lave les morues qui ont été miſes au premier ſel. 834.

LIGNEURS ou LIGNOTIERS. On appelle ainſi ſur les vaiſſeaux moruyers ceux qui pêchent avec des lignes. 408.

M

MARCHANDE (morue). Ce ſont de belles morues, grandes, & qui n'ont point de défaut. 530.

MENTANA. C'eſt le nom que les Baſques donnent aux noues. 484.

MERLUCHE. On donne improprement ce nom à la morue qui a été ſalée, puis ſéchée, que nous nommons *morue ſeche*. Il nous paraît que le nom de *merluche* convient mieux au merlu, qu'on prépare comme la morue. 657.

MEULETTE. Il y a des matelots qui donnent ce nom à l'eſtomac des morues. 562.

MISAINE. Les voiles de miſaine appartiennent au mât qui porte ce nom; mais les pêcheurs Normands nomment *miſaine* un morceau de toile, qu'ils mettent devant le theu, pour les garantir de l'eau de la mer. 421.

MOLLE-SALÉE. Une morue molle-ſalée eſt celle à qui on n'a pas donné aſſez de ſel. 541.

MOUTONS. Ce ſont de petits tas de morues qui ont reçu 4 ou 5 ſoleils. Ils ſont à peu près d'un demi-quintal. 837.

MULONS. Ce ſont de gros tas de morues qu'on fait avec celles qui ont reçu 10 à 12 ſoleils.

Digitized by Google

N

NOTIER, mouſſe qui détache les noues ou nauts de la groſſe arête. 480.

NOUES, NOES, NEAUX ou NAUTS. Tous ces ſynonymes ſignifient la veſſie à air des morues, qui fait un mets délicat. 484.

O

OPERCULES des ouies ſont des plaques plus ou moins dures, ſuſceptibles de mouvement, qui couvrent les branchies ou les poumons des poiſſons qui reſpirent l'eau. 36.

P

PAQUER les morues, c'eſt les arranger dans des tonnes ou barrils avec du ſel. 567. A Dunkerque il y a des paqueurs jurés, dont on eſt obligé de ſe ſervir pour mettre le poiſſon en tonne. 610.

PASSAGE (poiſſons de). Ce ſont ceux qui ne paraiſſent que dans certaines ſaiſons. 13.

PATTES. On appelle ainſi des tas de morues qui ont été miſes en premier ſel, ou qu'on laiſſe égoutter au ſortir du lavoir. 837.

PÊCHEUSE. Les chaloupes pêcheuſes ſont celles qui vont à la pêche du poiſſon pour la morue ſeche. 763.

PEIGNÉE. Une morue peignée eſt celle qui a perdu une partie de ſa peau. 538.

PINÉE. On appelle *des morues pinées* ou *brumées*, celles qui ne ſont pas fort blanches, & qui ſemblent avoir été ſaupoudrées de poivre. Les uns les mépriſent, les autres les préferent aux blanches. 875.

PLATFISH de Norwege, differe peu de notre morue ſeche d'Amérique, étant ſalée & ſéchée.

PLATTE (morue). C'eſt celle qu'on a tranchée dans toute ſa longueur. 488.

POIGNÉE de morues. Ce ſont deux morues de même taille, qui ſe vendent enſemble ou à la poignée. 524.

POISSONS. On peut les diſtinguer en nus, écailleux, épineux, velus, cruſtacées & teſtacées. 24.

POISSONS. Nous regardons comme vrais poiſſons ceux qui ne peuvent vivre long-tems hors de l'eau, qui ne reſpirent point l'air & qui ont du ſang. 21. On diſtingue les poiſſons relativement à leur figure, en ronds, plats, longs ou en ſerpent. 25.

PNEUMATIQUE. Nous nommons *veſſie pneumatique* celle qu'on appelle ſouvent *veſſie à air* ou *natatoria*. 209.

POMUCHEL des Pruſſiens, eſt un fort petit poiſſon du genre des cabillauds. 1030.

Les Danois en préparent qu'on nomme *tickling*.

R

RAGUETS, ſont de petites morues qui ſont bonnes dans leur eſpece. 535.

REBUT. Dans le triage des morues, on met au rebut les morues qui ont des défauts, & les poiſſons d'une autre eſpece que le vrai cabillaud, & qu'on a ſalés. On diſtingue le grand & le petit rebut, qui ſe vend ordinairement moitié moins que le poiſſon marchand.

RÉSURE, RAVE, ROGUE. Ce ſont les œufs des morues, qu'on ſale pour ſervir d'appâts lorſqu'on pêche des ſardines. 517.

RODSCHIER differe peu du flacfish; le poiſſon eſt fendu en deux dans toute ſa longueur, & les deux lanieres qui ſe deſſechent, reſſemblent à deux cordes qui ſeraient réunies par un de leurs bouts. 964.

RONDE (morue). C'eſt celle qu'on ne tranche que juſqu'à l'anus. 487.

RONDFISH

RONDFISH de Norwege. C'eſt un cabillaud qu'on n'ouvre que juſqu'à l'anus. On les pend deux à deux par la queue à des perches, & ce poiſſon deſſéché eſt rond comme un bâton. 948.

S

SAISON (poiſſons de). On nomme ainſi ceux qui ne paraiſſent ſur nos côtes que dans certaines ſaiſons, ou encore ceux qui ſont beaucoup meilleurs dans des ſaiſons que dans d'autres. 15

SAPINETTE, ſorte de boiſſon qu'on fait avec des branches d'une eſpece de ſapin & de la melaſſe. 323.

SAQUES ou RÉSAQUES. On appelle ainſi de petits bâtimens qui ſe chargent des effets, & même des équipages qui ſont ſuperflus aux vaiſſeaux qui paſſent en Provence. 878.

SAUNIERE, grande caiſſe où l'on dépoſe le ſel à portée des ſaleurs.

SAUTER un barril de morue, c'eſt mettre ſur le poiſſon un faux-fond, & monter deſſus pour les bien preſſer. 566.

SCHUT, petit bateau qui eſt d'un grand uſage dans le nord en Islande. 1008.

SHELFISH. Je ne crois pas qu'il ſoit fait avec le cabillaud. 972.

SEL NEUF de retour, eſt celui qu'on a pris de trop, & qu'on n'a point employé à ſaler le poiſſon.

SEL VIEUX eſt celui qui ſe détache du poiſſon quand on les débarque. 506.

SISTE. Quelques-uns donnent ce nom aux piquoirs ou piquerons qui ſervent à la pêche de la morue ſeche. 826.

SKIRPING. On nomme ainſi dans les endroits les plus reculés de la Norwege, des poiſſons ſechés au vent. 1021.

SOLEIL. On diſtingue les jours que les morues ſont reſtées ſur la grave par *ſoleils*: ainſi l'on dit, *cette morue a reçu trois, ſix, ſept ſoleils*, &c. 837.

STOCKFISH, poiſſon qui eſt deſſéché & dur comme un bâton, ſans avoir du tout été ſalé. Il y en a de pluſieurs eſpeces, qu'on diſtingue par différens noms. Ainſi ſtockfish eſt en quelque façon un terme générique. 943.

T

THÉATRE. Ceux qui mettent la morue en tonnes ou barrils, nomment *théatre* une eſpece de chantier qu'ils forment avec des membrures, pour mettre deſſus quantité de morues qu'on vient de laver pour qu'elles s'égouttent. 575.

THEU, ſorte de niche que les pêcheurs Normands établiſſent devant eux pour ſe garantir du vent. Les Grandvillois n'ont point de theu; mais ils tendent devant eux une bande de toile qu'ils nomment *bonnette*.

TRAITER ou TRAILLER une ligne, eſt lui donner de tems en tems une ſecouſſe en la tirant vivement d'une braſſe, ſoit pour que l'haim entre mieux dans les chairs, ſoit pour engager les morues à ſaiſir l'appât qui pourrait leur échapper. 452.

TRANCHEUR. On appelle ainſi le pêcheur qui tranche les morues & en ôte l'arête en tout ou en partie. Le couteau qui ſert à cette opération s'appelle auſſi *trancheur*.

TRIÉES (morues) ſont les plus belles qu'on choiſit dans les marchandes. 534.

TRIPPES de morue; c'eſt l'eſtomac qu'on lave, & que les matelots font cuire pour le manger comme des trippes de boucherie. 563.

V

VERTE (morue). On appelle quelquefois les morues *vertes* à cauſe de leur

couleur *vireſcens*. Mais communément la morue verte eſt celle qui eſt ſalée & qu'on ne ſeche pas. 258.
VIGNEAUX, banquettes faites à pierres ſeches ou avec du bois, pour étendre le poiſſon qu'on veut ſécher, lorſqu'on n'a pas de bonne grave. 776.

TABLE

DES SECTIONS, CHAPITRES ET ARTICLES

Contenus dans cette ſeconde partie.

INTRODUCTION. page 3
ARTICLE I. *Diſtinction des poiſſons, relativement aux eaux où ils ſe tiennent.* 6
Poiſſons de paſſage & domiciliés. 7
Des poiſſons voraces, & à cette occaſion quelque choſe ſur les appâts. *ibid.*
Des animaux amphibies. 8
ART. II. *Qu'il eſt néceſſaire de faire connaître les poiſſons par leur forme extérieure.* *ibid.*
De la groſſeur des poiſſons ſuivant leurs eſpeces. 9
Diviſion générale des poiſſons ſuivant leur forme extérieure, en ronds, plats, & longs. 10
Diſtinction générale des poiſſons par leurs tégumens, en nus, écailleux, épineux, velus, cruſtacées & teſtacées. *ibid.*
Des ailerons, des nageoires & des différences qui réſultent de leur nombre, leur poſition, leur étendue, leur forme. 13
Des mouvemens des poiſſons pour changer de lieu. 15
Des barbes ou filets cartilagineux des poiſſons. page 16
Des pieds des poiſſons. 17
De la tête des poiſſons & des parties qui en dépendent. 18
Des organes de la vue, de l'ouie & de l'odorat des poiſſons. 19
ART. III. *Deſcription des poiſſons par leurs parties intérieures.* 20
De la chair des poiſſons. 21
Du ſquélette des poiſſons ronds. 22
Des os de la tête. *ibid.*
Des dents. *ibid.*
Des levres des poiſſons. 23
Des organes de la reſpiration des poiſſons. *ibid.*
Des ouies des poiſſons. 24
Digreſſion ſur la reſpiration des animaux. 26
De l'union de la tête des poiſſons avec le corps. 29
De la langue des poiſſons, de leur palais & de quelques parties voiſines. 30
Continuation de la deſcription du ſquélette des poiſſons. *ibid.*
De la ſtructure des ailerons & des

nageoires. page 31
ART. IV. *Des viſceres & des parties charnues des poiſſons.* 33
De la poitrine & des viſceres qui y ſont renfermés. 34
De l'abdomen & des parties qu'il contient. *ibid.*
De l'eſtomac des poiſſons. 35
Du foie des poiſſons. 36
De la rate. *ibid.*
Des reins. *ibid.*
De la veſſie à air ou pneumatique. 37
De la multiplication des poiſſons. 38
De l'anus des poiſſons. 40
De la nourriture des poiſſons. *ibid.*
L'accroiſſement & la durée de la vie des poiſſons. 41
CONCLUSION. *ibid.*
PREMIERE SECTION.
De la morue & des poiſſons qui y ont rapport. 42
ARTICLE I. *Des poiſſons qui forment la claſſe des morues, conſidérés généralement.* *ibid.*
Caracteres génériques des morues. 43
CHAPITRE I. *De la morue franche.* 44
ARTICLE I. *Deſcription de la morue franche par ſes parties externes.* 46
ARTICLE II. *Deſcription de la morue franche par ſes parties internes.* 51
De la bouche, de la langue & des dents de la morue. *ibid.*
De pluſieurs organes de la morue franche. 52
De l'eſtomac des morues. 53
Des inteſtins. page 54
De la veſſie à air ou pneumatique, & de l'urinaire. *ibid.*
Du pancréas, du foie, de la véſicule du fiel & de la rate. *ibid.*
Du péritoine. 55
Du cœur. *ibid.*
Concluſion de la deſcription de la morue. *ibid.*
ART. III. *Idée générale de ce que nous avons à dire ſur la morue franche ou cabillaud, & ſur ſes préparations.* *ibid.*
ART. IV. *Des pêches qui ſe pratiquent aſſez près des côtes de France, de Hollande, d'Angleterre, d'Ecoſſe & d'Irlande, pour que les morues puiſſent être mangées fraîches.* 57
Pêche à l'embouchure de la Meuſe. 58
Pêche des morues ſur les côtes d'Ecoſſe. *ibid.*
Pêche de la morue en Irlande. 59
Pêche de la morue ſur le Doggers'bank. 60
ART. V. *Des pêches qui ſe font en Amérique ſeptentrionale en pleine mer; & de la préparation de la morue verte qu'on ſale & qu'on ne ſeche pas.* 62
Saiſons où l'on peut faire la pêche de la morue, dans l'Amérique ſeptentrionale. *ibid.*
Des lieux où l'on peut s'établir pour faire la pêche de la morue verte. 65
Idées générales des fonds & des circonſtances favorables à la pêche. 67
Choix des poſtes ſur le grand banc de Terre-neuve. 68

Des ports de France où ſe font principalement les déchargemens au retour de la pêche de la morue verte. page 69
Détail des armemens. 70
Approviſionnemens pour la campagne. 71
Nourriture de l'équipage ſur le banc. 72
Maniere de faire la ſapinette. 73
Des conditions des matelots qui s'engagent pour la pêche de la morue. 75
Des menus uſtenſiles néceſſaires pour la pêche de la morue verte. 77
Des lignes & plombs. 80
Des haims. 81
Etat des uſtenſiles qu'il faut pour un bâtiment moruyer de vingt hommes d'équipage. 83
Des appâts pour la morue. 84
ART. VI. *De l'établiſſement des bâtimens pour la pêche.* 87
Détail de l'équipement d'un petit bâtiment pour la pêche de la morue verte, ſur le grand banc, ſuivant l'uſage de Grandville, Saint-Malo, &c. 90
ART. VII. *Différens uſages & police des pêcheurs ſur le banc.* 92
ART. VIII. *Maniere de pêcher la morue qu'on prépare en vert.* *ibid.*
Maniere de jeter les lignes à la mer. 93
Différentes manieres de retirer les haims des morues. 96
Opérations qu'on fait quand on a retiré l'haim. *ibid.*
Maniere de détacher les langues. 97
ARTICLE IX. *Préparation de la morue verte.* page 98
Préparation de la morue à la maniere de France. *ibid.*
Des noues, noes, neaux ou nauts, que les Baſques appellent mentana. 100
Remarques ſur la façon d'habiller la morue verte. 101
Maniere de ſaler la morue en grenier, ſuivant l'uſage de France. *ibid.*
Des circonſtances qui font que les morues ſalées en vert ſont de bonne qualité. 103
Du ſel de retour de campagne. 104
De l'huile de morue. 105
De la réſure. 106
ART. X. *Déchargement de la morue.* 107
Qualité de la morue; ſa conſervation & ſa diſtribution dans les différentes provinces. 110
ART. XI. *De la pêche de la morue & de ſa préparation à la façon de Hollande.* 112
Pacage de la morue en tonne, ſuivant l'uſage du Tréport. 114
De la morue miſe en tonne, ſuivant l'uſage de Dunkerque. 117
De la morue en tonne, qu'on vend en ſaumure. 118
De la morue en tonne, qu'on vend en ſel ſec. *ibid.*
Police de Dunkerque pour le pacage en tonne. 119
De la différente qualité des morues préparées en vert, ſuivant les méthodes que nous venons d'indiquer. 121

Préparation de la morue qu'on nomme l'*andolium.* page 122
Préparation de la morue verte dans le nord, qu'on nomme *aberdeen.* *ibid.*
De la préparation de la morue que les Norwégiens appellent l'*abberdahn.* 123
Pêche & préparation de la morue en Islande. 124
ART. XII. *Détail de la morue aux marchés.* 125
ART. XIII. *De la pêche qu'on nomme à la faux.* 126
ART. XIV. *Liste des différens poissons qui se trouvent le plus communément sur le grand banc.* 128
ART. XV. *De la peche & de la préparation de la morue qu'on sèche après l'avoir salée.* 129
Des bâtimens qu'on emploie pour la pêche de la morue seche. 130
Prise des vivres, & nourriture des équipages. 131
Fonctions des hommes de l'équipage. 132
Conventions des armateurs avec les officiers & matelots. 133
Saison du départ pour la pêche de la morue seche en Amérique septentrionale. 135
Des divers instrumens & ustensiles dont on se sert pour la pêche & la préparation de la morue seche. *136*
De la rave. 142
De quelques menus ustensiles qui sont nécessaires pour la pêche de la morue. *ibid.*
Des habillemens des pêcheurs de morue, principalement pour celle qu'on prépare au sec. p. 142
Du sel. 143
Expédition des bâtimens. 144
Ce que c'est que le capitaine-amiral de la pêche, & des droits qui lui sont attribués. *ibid.*
Choix du lieu pour faire son établissement. 147
De la grosseur des morues des différens parages. 148
Des chaloupes pêcheuses. *ibid.*
De l'échafaud. 150
Des cabaneaux. 152
Des vigneaux. 153
Départ des chaloupes pour la pêche. 154
Des différens appâts avec lesquels on amorce les haims pour cette pêche. 155
Des tems favorables pour faire une bonne pêche. 158
Maniere de pêcher les morues. *ibid.*
De la pêche au petit dégrat. 159
De la pêche avec des gouelettes, qu'on peut appeller le grand dégrat. 161
Déchargement des chaloupes sur l'échafaud. 162
Du lavoir, & du dessèchement de la morue. 163
Maniere d'éclairer l'échafaud. 167
Maniere de retirer l'huile des foies. *ibid.*
De la rogue ou rave pour la pêche de la sardine. 168
Travail qu'on fait quand on a fini la pêche. *ibid.*
Du désarmement de l'échafaud,

& des autres établiſſemens qu'on a faits pour la pêche. page 170
De la conſommation du ſel, & de celui qui reſte après que la pêche eſt faite. *ibid.*
De la morue qu'on appelle *blanche*, & de celle qu'on nomme *noire*, *pinée*, *brumée* ou *charbonnée*. 171
Maniere de faire la morue qu'on nomme *pinée*. 172
Des alleges qu'ont les grands navires pêcheurs qui paſſent en Provence, & de celles qu'on nomme *ſaques* ou *reſaques*. *ibid.*
Débarquement de la morue. 174
Du commerce de la morue ſeche. 175
Lottiſſement des morues. *ibid.*
Maniere d'apprêter la morue ſeche dans les cuiſines. 176
ART. XVI. *De la pêche de la morue au nord, & des différentes préparations qu'on lui donne.* 178
Quelles ſont les pêches que les Hollandais, Anglais & Français, &c. peuvent faire dans les mers du nord; & idée générale tant de leurs pêches que de leur commerce. 180
Pêche de la morue par les Anglais avec un borſet. 182
De la préparation du cabillaud au nord par les naturels du pays. 183
Du ſtockfish ou poiſſon deſſéché ſans ſel, & ſes différentes eſpeces. 184
Du rondfish. 186
Du clipfish ou klippfish ſans ſel. 187
Du flackfish. page 187
Du rothſchair ou rodſchier des Norwégiens, ou rotskæring des Danois. 188
Du hengfish. 189
Du shellfish & de l'abberdahn. 190
Des iſſues des morues, & de l'uſage qu'on en fait. *ibid.*
ART. XVII. *Manieres de pêcher les morues dans les différentes parties de l'Europe ſeptentrionale par les naturels du pays.* 191
Hélygeland, ou Holy-Island. 194
Les isles d'Itland ou Hetland ou Schetland. *ibid.*
Des Orcades. 195
De l'Islande. *ibid.*
De Norwege. 196
Pêche des Ruſſes. 198
Sur le commerce de la morue du nord. 200
De la maniere d'apprêter dans les cuiſines le cabillaud deſſéché ſans ſel, qu'on peut regarder comme du genre des ſtockfish. 201
De quelques gadus qu'on prend dans les mers du nord. 202
CHAPITRE II. *Du lieu de Bretagne.* 204
ARTICLE I. *Deſcription du lieu par ſes parties extérieures.* 205
ART. II. *Deſcription du lieu par ſes parties intérieures, ou idée de l'anatomie de ce poiſſon.* 209
Caracteres diſtinctifs du lieu d'avec la morue franche, cabillaud ou cabeliau, ou encore kabeliau. 210

Caracteres qui établiſſent que le merlu - verdin du Havre eſt le même poiſſon que le lieu de Bretagne. page 211
Différence du lieu d'avec le merlan. *ibid.*
ART. III. *De l'eſpece de lieu qu'on doit nommer colin.* *ibid.*
ART. IV. *De la pêche du lieu & du colin.* 213
ART. V. *Préparation de ces poiſſons.* 214
Maniere d'apprêter les lieux. 215
ART. VI. *De l'officier.* *ibid.*
CHAPITRE III. *Du merlan.* 216
ART. I. *Deſcription du merlan par ſes parties extérieures.* 217
ART. II. *Deſcription du merlan par ſes parties intérieures.* 219
Marques diſtinctives du merlan d'avec pluſieurs poiſſons de la même famille. 220
ART. III. *Saiſon & maniere de pêcher le merlan dans les différens pays.* 221
ART. IV. *Apprêt des merlans dans les cuiſines.* 223
ART. V. *Du meulenar ou meulenaer, en Hollande molenaar.* 224
CHAPITRE IV. *De l'ânon* ou *aigrefin.* *ibid.*
ART. I. *Deſcription d'un aigrefin de grandeur médiocre.* 225
Caracteres diſtinctifs de l'aigrefin d'avec pluſieurs autres poiſſons. 227
De la pêche de l'ânon ou aigrefin. *ibid.*
Préparation & uſage qu'on fait des aigrefins. 228
ART. II. *De la goberge.* *ibid.*
CHAPITRE V. *Du tacaud* ou *gode.* page 229
ART. I. *Deſcription du tacaud par ſes parties extérieures.* *ibid.*
ART. II. *Deſcription du tacaud par ſes parties intérieures.* 232
ART. III. *Caracteres diſtinctifs de la gode avec la morue franche, le lieu, le merlan, & l'aigrefin.* 233
ART. IV. *De la pêche du tacaud.* *ibid.*
ART. V. *Du ſergat d'Olonne.* 234
CHAPITRE VI. *Du capelan de la Méditerranée.* 235
ART. I. *Deſcription du capelan de la Méditerranée.* *ibid.*
ART. II. *De la pêche du capelan.* 236
CHAPITRE VII. *Du grand merlus de Bretagne.* *ibid.*
ART. I. *Deſcription du merlu par ſes parties extérieures.* 237
ART. II. *Deſcription du merlu par ſes parties intérieures.* 239
ART. III. *Maniere de pêcher les merlus.* 240
ART. IV. *Préparation & conſommation de ce poiſſon.* 241
Salaiſon du merlus. *ibid.*
CHAPITRE VIII. *Du lingue, grande morue barbue* ou *morue longue.* 242
ART. I. *Deſcription du grand lingue par ſes parties extérieures.* *ibid.*
ART. II. *Deſcription des parties intérieures du lingue.* 244
ART. III. *De la pêche du lingue.* 246
ART. IV. *Du petit lingue, ou merlu barbu.* *ibid.*
Deſcription du merlu barbu, ou petit lingue. 247

CHAPITRE IX. *Du capelan de l'Amérique ſeptentrionale.* page 248.

Supplément à la premiere ſection de la ſeconde partie du traité général des pêches, concernant les morues. 251

Extrait d'un mémoire de M. le Roy, commiſſaire de la marine au port de Breſt. page 254

Extrait d'une lettre de M. Fourcroy de Ramecourt, ingénieur en chef à Calais. page 256

Addition à la premiere ſection de la ſeconde partie, dans laquelle il s'agit des poiſſons de la famille des morues & de leur pêche. 257

Mémoire ſur la pêche de la morue aux filets, uſitée dans la contrée du Sundmer en Norwege. *ibid.*

Pêche de Nordland. 267

M. DUHAMEL DU MONCEAU n'ayant d'autre motif que de donner au public le traité des pêches le plus complet & le plus exact qu'il lui ſera poſſible, il invite ceux qui liront ſon ouvrage, & qui ſeront à portée de connaître à fond les matieres qui y ſeront traitées, de lui faire part de leurs réflexions : il ſe fera un plaiſir de les publier & de faire connaître au public ceux qui auront bien voulu l'aider de leurs lumieres.

Digitized by Google

SECONDE SECTION.

Du Saumon, et des poissons qui y ont rapport.

Remarques générales sur les saumons (1), & les poissons qui forment cette classe.

1. Mon intention étant, comme j'en ai prévenu au commencement de la premiere section de cette seconde partie, de me borner à parler des poissons qui sont un objet de commerce, ainsi que de ceux qui sont d'un usage familier, & qui fournissent aux pêcheurs l'intérêt des dépenses qu'ils sont obligés de faire, & la récompense de leurs pénibles travaux; c'est dans la vue de remplir cette tâche que, dans la premiere section, j'ai traité des poissons qui sont de la famille des morues; ces mêmes raisons me déterminent à considérer dans cette seconde section, le saumon proprement dit, auquel je joindrai plusieurs poissons qu'on peut regarder comme étant de la même famille, tels que les truites, les éperlans, &c. &c. Il convient de commencer par rapporter les caracteres qui leur sont communs à tous.

2. Ces poissons qui respirent l'eau par les ouies, & se multiplient par des œufs, sont à arêtes & à écailles; ils ont un seul aileron sur le dos, vers le milieu de la longueur du poisson, A, *pl. I, fig.* 1, & de plus un petit appendice cartilagineux B, entre l'aileron A & celui de la queue C; ce petit aileron B n'a point de nervures, comme les autres ailerons & nageoires qui sont composés d'un nombre de rayons souples & point piquans, étant liés par une membrane; le petit aileron cartilagineux paraît formé par un simple prolongement de la peau; quand le poisson sort de l'eau, cet appendice est gluant au toucher, & cette partie fournit un caractere distinctif des poissons de la famille du saumon, qu'on peut dire *monoptérygiens avec appendices*, ce qui les distingue de quantité de poissons qui sont *monoptérygiens sans appendices*. Ces poissons ont sous le ventre, derriere l'anus D, un aileron E, dont les rayons sont inclinés vers l'arriere; le plus long *h*, est le plus proche de l'anus, tous les autres diminuent de longueur en approchant de *k*.

3. L'aileron de la queue C, qui termine la longueur du poisson, pa-

(1) Les Allemands désignent le saumon par les mots *salm* & *lachs*. Ce dernier nom ne se donne communément qu'aux saumonneaux.

raît plus ou moins échancré ſuivant qu'il eſt plus ou moins étendu. Et à cette occaſion M. le Roy, commiſſaire de la marine à Breſt, m'a fait remarquer que quand cet aileron était replié ſur lui-même, comme lorſque le poiſſon eſt mort, les rayons les plus longs *b m*, en ſe rapprochant, font paraître l'échancrure conſidérable; de ſorte qu'elle forme un angle aigu, *fig.* 2; mais que quand il eſt étendu, comme dans la *fig.* 1, les parties *b m* étant écartées l'une de l'autre, l'échancrure paraît arrondie. Cependant entre les poiſſons du genre que nous traitons, les uns ont l'aileron échancré par un angle rentrant comme une queue d'hirondelle, d'autres par une courbe qui rentre du côté du corps, & d'autres l'ont coupé preſque quarrément.

4. TOUS les poiſſons de cette famille ont une nageoire F, derriere chaque ouie, & deux autres ſous le ventre en G, à peu près à l'à-plomb de l'aileron du dos A. La plupart de ces poiſſons ont une eſpece de petit bourrelet ou gonflement adipeux H, à l'endroit où l'aileron de la queue s'attache à l'extrémité de leur corps; il y a auſſi une petite protubérance cartilagineuſe à l'articulation des nageoires F & G, ainſi qu'à l'attache des ailerons A & E. Ces ailerons & nageoires ſont formés par des nervures ſouples & point piquantes, quelquefois rameuſes, comme on voit *pl. I, fig.* 7, qui ſont liées les unes avec les autres par une membrane plus ou moins épaiſſe, qui eſt ſouvent graſſe, délicate & bonne à manger. A côté du plus long rayon de l'aileron du ventre, on en apperçoit ſouvent un détaché des autres, qui ſemble un barbillon. En voilà ſuffiſamment pour établir le caractere des poiſſons de la famille des ſaumons; nous entrerons dans bien d'autres détails, lorſqu'il s'agira des eſpeces.

Idée générale des différens poiſſons que les auteurs ont rangés dans la claſſe des ſaumons.

5. LES auteurs ont rapporté à cette famille beaucoup de différentes eſpeces de poiſſons; pluſieurs me paraiſſent être de ſimples variétés, quelques autres me ſemblent devoir être rapportés à des genres différens; enfin, il y en a qui me ſont abſolument inconnus.

6. DANS le commerce, on diſtingue trois eſpeces de ſaumons; on conſerve le nom de *ſaumons* à ceux, *fig.* 1, qui ſont parvenus à leur groſſeur: on appelle *grilſ*, *tocans*, ou *ſaumonneaux*, &c. les petits ſaumons, *fig.* 3, ſans s'embarraſſer ſi leur petiteſſe vient de ce qu'ils ſont jeunes, ou s'il eſt de leur eſſence de ne devenir jamais plus grands; enfin, on nomme *bécards* les ſaumons qui ont la mâchoire d'en-bas crochue, ſe relevant par le bout vers celle d'en-haut, *fig.* 2. J'en parlerai expreſſément dans la ſuite.

7. MAIS outre ces poiſſons, qui ſont de vrais ſaumons, on doit comprendre dans cette famille bien d'autres eſpeces de poiſſons; & ſans nous écarter du ſentiment de la plupart des auteurs, nous y réunirons tous ceux qui, comme le ſaumon, ont entre l'aileron du dos & celui de la queue, le petit appendice charnu dont nous avons parlé; l'éperlan doit être donné pour exemple. De ce genre ſont encore inconteſtablement les truites, puiſque, comme nous le dirons dans la ſuite, il eſt ſouvent difficile de diſtinguer une groſſe truite d'un ſaumon de médiocre groſſeur.

8. BELON comprend dans une même famille le ſaumon, la truite, le tacon ou tocan, le thymale ou themero, le ſarion, le lavaret, le carpion, l'umbre ou humble, & l'éperlan. Tous ces poiſſons ont le petit appendice charnu B, entre l'aileron du dos & celui de la queue. Je me propoſe de parler dans la ſuite de ces différens poiſſons; je préviens ſeulement que j'inſiſterai peu ſur ceux qui ſe pèchent en Italie, en Savoie, à Geneve, dans le nord, en un mot, ſur ceux dont je ne pourrais parler que d'après les auteurs. N'ayant pas été à portée de les examiner par moi-même, je me contenterai de les indiquer par des notes abrégées, ou par les éclairciſſemens qu'ont bien voulu me communiquer des ſavans qui étaient ſur les lieux où ces poiſſons ſe trouvent aſſez abondamment: mais je parlerai le plus exactement qu'il me ſera poſſible des eſpeces dont on fait le plus grand uſage, & qui entrent dans le commerce.

CHAPITRE PREMIER.

Du ſaumon proprement dit, ou franc-ſaumon. Salmo omnium fere autorum. Salmo roſtro ultra inferiorem maxillam ſæpe prominente.

[*RÉFLEXIONS PRÉLIMINAIRES.*

9. IL y a des auteurs qui font dériver le nom de *ſalmo* de *ſaltare*; parce qu'il s'élance au-deſſus de l'eau; d'autres de *ſal*, parce qu'on en ſale beaucoup; mais je n'inſiſterai point ſur ces étymologies. D'autres donnent différens noms aux ſaumons ſuivant leur groſſeur: ils nomment les plus petits *digitales*, ceux qui ſont plus gros *ſalares*, encore plus gros *ſariones*, enfin ceux qui ont acquis leur groſſeur *ſalmones*: on a encore diſtingué les ſaumons par différentes épithetes qu'on tire de leur couleur. Comme les ſaumons ſont meilleurs dans certaines rivieres que dans d'autres, on a auſſi voulu les diſtinguer par le nom du lieu où ils ont

été pris ; mais on voit que toutes ces circonſtances, dont nous parlerons dans la ſuite, ne forment point des eſpeces différentes : j'entre en matiere.

10. ON prend des ſaumons qui égalent la groſſeur des morues : Belon dit qu'il s'en trouve qui ont trois coudées de longueur, & qui ſont gros comme la cuiſſe. Je crois qu'il eſt bien rare d'en prendre de cette taille ; mais j'en ai vu de beaucoup plus gros que celui que je vais décrire, qui me paraît être d'une taille moyenne.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription d'un ſaumon par ſes parties extérieures.

11. CE ſaumon avait vingt-huit pouces de longueur totale, ou de K en C, *pl. I, fig. 1*; la peau eſt épaiſſe, délicate quand elle eſt cuite, & peu adhérente à la chair; les écailles, qui tiennent aſſez fortement à la peau, ſont petites & minces, plus ou moins grandes ſuivant la groſſeur du poiſſon ; néanmoins celles du dos le ſont plus que les autres : leur forme eſt ovale, leur grand diametre étant à peu près de deux ou trois lignes, elles ſe recouvrent comme les ardoiſes ſur un toit; & les inférieures ſont preſque entiérement recouvertes par les ſupérieures; ou, pour parler comme les couvreurs, le pureau eſt fort petit par comparaiſon à la grandeur totale des écailles.

12. AU ſortir de l'eau, le dos des ſaumons paraît d'un bleu foncé; quelque tems après les couleurs s'éclairciſſent un peu. C'eſt une remarque que M. le Roy a faite ſur nombre de ſaumons ; mais cette couleur n'eſt pas toujours la même. Les côtés ont des reflets comme dorés, le ventre eſt blanc argenté, & plus bas il eſt blanc mat, ainſi que le deſſous de la gorge.

13. LA tête des ſaumons n'eſt pas proportionnellement au corps auſſi groſſe que celle des morues; elle eſt menue & alongée : quand la gueule eſt fermée, le muſeau forme un coin qui n'eſt pas fort obtus, le deſſus de la tête eſt un peu applati ; l'ouverture de la gueule eſt aſſez grande; les deux mâchoires ſont à peu près de même longueur; s'il y en a une qui excede l'autre, c'eſt celle d'en-haut.

14. QUAND nous donnerons quelques dimenſions, il faut toujours ſe ſouvenir que nous les prenons ſur un poiſſon qui avait vingt-huit pouces de longueur totale; ceci bien entendu, depuis l'extrémité K, juſqu'au centre de l'œil *a*, il y a un pouce neuf lignes. Le diametre de l'œil eſt de ſix lignes, la prunelle eſt noire & l'iris argentée, ayant une légere teinte jaune ou verte (2). On apperçoit ſur le muſeau deux trous *o*, qui ſont les

(2) De plus, les yeux ſont grands, voiſins du bec, & couverts d'une membrane clignotante.

narines ; elles ſont un peu plus près de l'œil que de l'extrêmité du muſeau.

15. LES opercules des ouies ſont formés de quatre feuillets oſſeux, minces, flexibles, réunis & recouverts par une membrane épaiſse quand les ſaumons ſont gras, & argentée, ſouvent marquée de quelques taches, la plupart rondes & de groſseurs inégales ; il y a depuis l'extrêmité K du muſeau juſqu'au bord P de cet opercule, cinq pouces trois ou quatre lignes.

16. LA mâchoire inférieure eſt bordée d'un rang de dents fort aiguës, recourbées vers le dedans de la gueule ; la mâchoire ſupérieure eſt bordée de deux rangs de dents un peu plus fortes ; entre ces dents, tant de la mâchoire ſupérieure que de l'inférieure, il y a nombre de petites dents ou aſpérités diſtribuées ſans ordre. On voit quelquefois deux rangs de dents au palais ; il y en a ſur le devant quelques-unes plus petites : le reſte du palais n'a point de dents ; mais dans le goſier, il y en a quelques-unes qui ſont fort aiguës & courbées vers le dedans. Peut-être que dans de très-gros & vieux ſaumons ces dents s'attachent fermement à la mâchoire ; mais dans des ſaumons aſſez gros, je les ai trouvé branlantes ; de ſorte qu'on ne les ſentait point en enfonçant le doigt dans la gueule, mais bien en le retirant ; & ayant voulu faire cuire une mâchoire pour la décharner plus aiſément, les dents ſe ſont détachées : ainſi leur attache était cartilagineuſe.

17. LA langue N N, *fig.* 7, eſt épaiſse, creuſée en cuilleron, garnie de quelques rangées de petites dents courbées vers le dedans ; & quelquefois ſur le devant quelques-unes plus grandes que les autres qui ſont indiquées par *o o*, *fig.* 7 : mais je préviens que je n'en ai jamais vu d'auſſi grandes que celles qui ſont repréſentées en *o o*, *fig.* 7.

18. ON apperçoit de chaque côté quatre branchies qui, à la partie concave, ſont garnies de deux rangées de tubercules cartilagineuſes ſemblables à des dents, & de plus hériſsées d'aſpérités. Ces eſpeces d'apophyſes ſont moins conſidérables à la partie poſtérieure qu'à l'antérieure, les franges de ces branchies ſont doubles.

19. A treize pouces du muſeau, eſt le grand aileron du dos A, l'attache de cet aileron au dos du poiſſon occupe une longueur d'environ trois pouces & demi ; il eſt formé par quinze rayons, dont les plus grands ſont branchus à leur extrêmité ; ils s'inclinent tous vers l'arriere, & forment un triangle dont la pointe eſt en A.

20. DU bout du muſeau au petit appendice membraneux B, il y a vingt pouces ; la largeur de cet appendice à l'endroit de ſon attache au poiſſon, eſt de douze à treize lignes. Nous avons déjà dit qu'on n'y diſtinguait point de nervures ; il ſemble n'être formé que par la peau ; il eſt de couleur brune. Du muſeau au commencement de l'aileron de la queue en I, il y a

vingt-quatre pouces ; &, comme nous en avons prévenu, la longueur totale du poiſſon de K en C, eſt de vingt-huit pouces, l'aileron de la queue *b c m* eſt brun, l'extrémité eſt taillée en portion de cercle, dont la concavité eſt du côté du corps ; quand il n'eſt pas bien étendu, il paraît plus fourchu ; il eſt formé à peu près de dix-neuf nervures, dont pluſieurs ſont branchues. Cet aileron, étant étendu autant qu'il peut l'être, a environ cinq pouces de *b* en *m*.

21. L'AILERON E de derriere l'anus eſt à dix-neuf pouces ſix lignes du muſeau ; il eſt blanchâtre, charnu, formé de douze à treize nervures ; les premieres ſont menues & ſimples, les autres ſont branchues à leur extrémité ; il a un peu plus de trois pouces à ſon inſertion au corps du poiſſon, les nervures s'inclinent vers l'arriere.

22. L'ARTICULATION des nageoires F de derriere les ouies eſt à neuf pouces du muſeau K ; elles ſont brunes par les extrémités, & formées de quatorze nervures : la premiere, qui eſt la plus longue, eſt ſimple, elle a quatre à cinq pouces de longueur : les autres, qui ſont plus courtes, ſont branchues. Les nageoires G du ventre ſont à douze ou treize pouces du muſeau, l'anus D eſt à dix-neuf pouces : ces nageoires G ſont blanchâtres, ayant ſeulement un peu de brun ſur le bord ſupérieur, & quelquefois chargées de mouchetures ; chacune eſt formée de neuf ou dix nervures la plupart branchues ; il y a à la partie ſupérieure de l'articulation de ces nageoires une apophyſe écailleuſe, blanche & aſſez ſenſible.

23. APRÈS avoir donné les dimenſions du poiſſon que je décris, conſidéré ſuivant ſa longueur, je vais dire quelque choſe de ſa groſſeur : la largeur verticale *a b*, priſe vis-à-vis de l'œil, eſt de deux pouces huit lignes & demie, en *c d* de cinq pouces, en *e f* de cinq pouces neuf lignes, & en *g h* de quatre pouces ; enfin vers *k* de deux pouces.

24. EN jetant les yeux ſur la *fig. I*, on voit que le dos des ſaumons eſt un peu voûté, & que ce poiſſon n'eſt pas fort ventru : mais cela n'eſt pas exactement vrai dans tous les ſaumons ; car quand les femelles ſont remplies d'œufs, elles ont le ventre fort gros, *pl. I*, *fig.* 2, & cette groſſeur augmente encore quand elles ont l'eſtomac rempli d'alimens : auſſi prétend-on aſſez généralement qu'on ne peut diſtinguer ſûrement les ſaumons mâles des femelles qu'en leur preſſant le ventre ; qu'aux femelles il ſuinte une limphe ſanguinolente, & aux mâles une limphe laiteuſe ; mais quand les femelles ſont très-remplies d'œufs, on les diſtingue très-bien des mâles par la groſſeur de leur ventre. Il ne ſera pas hors de propos de rapporter ici une obſervation du docteur Meſplez, qui demeure près la naſſe de Peyrehorade : il dit que les pêcheurs ayant pris un poiſſon qui avait le ventre d'une groſſeur extraordinaire, il l'ouvrit & trouva qu'il était rempli d'une maſſe d'œufs conſidé-

rable, qu'il eſtima peſer ſept livres; le poiſſon vuidé de ſes œufs, qui étaient rouges & gros comme des petits pois, peſait vingt-cinq livres; ſa chair n'était pas de bonne qualité; il remontait le Gave pour ſe décharger de ſes œufs: on voit par cette obſervation, que les poiſſons qui fraient, perdent beaucoup de leur qualité.

25. LES lignes latérales P H, qui ſont peu apparentes, ſe prolongent d'un bout à l'autre du corps du poiſſon, ſuivant une ligne droite qui eſt un peu plus près du dos que du ventre; elles commencent en P derriere les opercules des ouies, & ſe terminent en H à la naiſſance de l'aileron de la queue.

26. ORDINAIREMENT il y a des taches, tantôt d'une couleur, & tantôt d'une autre, ſouvent noires, quelquefois brunes, jaunes, griſes, ou un peu rougeâtres; & ſuivant quelques-uns, leurs couleurs changent dans les différentes ſaiſons; elles ſont aſſez ſouvent rondes & irréguliérement diſtribuées ſur les écailles de ce poiſſon; preſque toutes ſont au-deſſus des lignes latérales P H, quelques-unes au-deſſous, mais en petite quantité, comme on le voit *pl. I, fig.* 2. Je crois qu'on peut regarder la couleur de ces taches, & même la couleur générale des poiſſons, comme des variétés, & ſe diſpenſer d'en faire des eſpeces différentes, qu'on a nommées *ſalmo maculis cinereis*, *ſalmo cinereus aut griſeus*; car je ne regarde ces circonſtances que comme des jeux de la nature. Si ceux qui ont des taches brunes ſont très-charnus, ſi leur chair eſt fort délicate, s'ils ſont ſinguliérement vifs, c'eſt probablement parce qu'ils ſe ſont trouvés dans des eaux vives qui leur convenaient, & à portée de prendre de bonne nourriture. Je crois qu'il en eſt des différentes couleurs des poiſſons comme des poils des quadrupedes & des plumes des oiſeaux, qui varient infiniment, ſans que pour cela on en faſſe des eſpeces différentes.

ARTICLE II.

Deſcription du ſaumon par ſes parties intérieures.

27. LA colonne épiniere eſt formée par environ cinquante-ſix vertebres, la capacité de l'abdomen eſt formée par ſoixante-ſix côtes, trente-trois de chaque côté, y compris les apophyſes tranſverſales. La poitrine, comme dans les autres poiſſons ronds, eſt ſéparée de l'abdomen par le diaphragme qui eſt aſſez épais, & les viſceres contenus dans l'abdomen, ſont renfermés par le péritoine qui eſt de couleur de chair; cependant cette couleur n'eſt pas la même dans tous les ſaumons: le cœur eſt anguleux & n'a qu'une cavité; la veine cave, qui s'épanouit au ſortir du cœur, y forme comme une oreillette; le foie eſt grand, d'un rouge foncé, il n'a qu'un lobe; il eſt plat ſur une de ſes faces, convexe ſur l'autre; il a par en-bas quelques échan-

crures, il touche au ventricule, & eſt placé du côté gauche; la veſſicule du fiel eſt d'un verd foncé.

28. Le ventricule eſt capable de s'étendre; car on dit qu'on trouve dedans des poiſſons tout entiers; il eſt long & épais, & eſt une prolongation de l'œſophage; il eſt ſitué à la partie moyenne de l'abdomen; & après avoir deſcendu d'une certaine quantité, il ſe replie & remonte juſques près du diaphragme, où il ſe replie encore; & en cet endroit eſt le pylore, qui eſt repréſenté en A, *fig.* 4, étant ouvert pour faire voir un bourrelet B, qui forme à l'entrée du pylore une eſpece de valvule: on apperçoit en D un grand nombre d'appendices vermiculaires, & en E les ouvertures de ces appendices: K eſt le canal cholédoque; *i*, ſon inſertion; enfin, l'inteſtin ſe replie pour s'étendre juſqu'à l'anus; & dans ce trajet ſon diametre augmente. F, *fig.* 5, repréſente un morceau du gros inteſtin ouvert pour faire voir des feuillets qui doivent être très-minces, roulés en ſpirale; ils ſont attachés aux parois intérieures de l'inteſtin, & en H ſont de petits mamelons glanduleux qui tapiſſent en partie l'intérieur de l'inteſtin.

29. Les femelles ont deux ovaires contenant un nombre conſidérable d'œufs qui ſont rouges, ou couleur de ſaffran, gros comme des pois, ou comme un grain de groſeille rouge. Chaque œuf a paru à M. le Roy être rempli de deux ſortes de liqueurs de différentes couleurs, qu'on ne peut diſtinguer en regardant l'œuf oppoſé au jour; mais en le preſſant dans l'eau, on voit d'abord ſortir comme une eau graſſe & blanche qui nage ſur ce fluide, & enſuite une autre liqueur qui tombe au fond, celle-ci eſt jaune: cependant ces œufs étant cuits, ne paraiſſent pas blancs, ce qui devrait arriver ſi ces liqueurs étaient contenues dans des membranes propres. Quand les liqueurs ſont exprimées, l'enveloppe générale ſemble une pellicule blanche & flexible. La *fig.* 6, L L, repréſente une petite portion de l'ovaire dépouillée en partie de ſon enveloppe commune pour faire voir les feuillets M, qui ſont parſemés d'œufs, dont tout l'ovaire eſt rempli.

30. La veſſie pneumatique n'eſt pas épaiſſe; elle s'étend de toute la longueur de l'abdomen, & eſt ſituée le long de l'épine du dos, dont néanmoins elle ſe détache aſſez aiſément. On trouve encore le long de l'épine les reins au nombre de deux, qui ont une forme alongée & pyramidale: la rate eſt noirâtre ou d'un rouge obſcur: la chair de ce poiſſon eſt plus ou moins rouge dans les uns que dans les autres; ce rouge perd de ſa vivacité à la cuiſſon, mais il augmente dans le ſel. (3) On verra dans la ſuite, que quelques-uns prétendent que dans certaines circonſtances la chair des

(3) On ſait que la chair du ſaumon eſt naturellement blanchâtre; mais elle devient d'un rouge vif quand elle a été un peu long-tems dans le ſel. Elle eſt d'ailleurs très-ſaine & très-nourriſſante.

ſaumons

ſaumons devient blanche; & il eſt certain qu'il y a des ſaumons qui l'ont beaucoup moins rouge que d'autres. Cette chair ſe leve par grands feuillets, qui ſont autant de muſcles contenus dans une enveloppe propre qui eſt blanchâtre : ces forts muſcles font que ce poiſſon a beaucoup de force pour remonter les cataractes. Quoiqu'elle ſoit délicate & d'un goût agréable, comme elle en a peu, on s'en laſſe aiſément ; ainſi, il lui faut un aſſaiſonnement relevé, & on trouve le ſaumon plus appétiſſant quand il a pris un peu de ſel. Nous rapporterons dans la ſuite les différentes préparations qu'on lui donne.

ARTICLE III.

Que le ſaumon ſe plaît à paſſer de l'eau de la mer dans les rivieres.

31. ON prend très-rarement des ſaumons dans les filets qu'on tend à la mer & au large pour chaſſer toutes ſortes de poiſſons ; cependant c'eſt un poiſſon de mer que les pêcheurs regardent comme littoral, parce qu'ils ne le prennent que près des côtes, dans les parcs, & les filets qu'on tend au bord de la mer, particuliérement vers l'embouchure des rivieres. (4) Peut-être que ces poiſſons ſe tiennent une partie de l'année dans les grands fonds, peut-être auſſi qu'ils ſont en grande partie de paſſage & qu'il nous en vient du nord. Cette conjecture deviendra probable, quand on verra dans la ſuite qu'il y en a beaucoup dans le nord, en Suede, en Norwege, en Danemarck, en Irlande, en Ruſſie, au nord de l'Ecoſſe, & dans l'Amérique ſeptentrionale. Ces poiſſons qui paſſent la plus grande partie de leur vie dans l'eau ſalée, ſont portés par inſtinct à remonter dans les rivieres, même juſqu'à leur ſource, lorſqu'ils y trouvent ſuffiſamment d'eau & la nourriture qui leur convient.

32. IL y a peu de rivieres en France qui aient un cours plus étendu que la Loire ; on y pêche des ſaumons depuis ſon embouchure juſqu'auprès de ſa ſource ; les petits ſont communs à Saint-Etienne en Forez, même au Puy-en-Velay, & l'on en prend de gros à Saint-Chaumont.

33. CE n'eſt pas le ſeul poiſſon qui paſſe de l'eau ſalée dans l'eau douce ; nous aurons occaſion dans la ſuite d'en citer bien d'autres ; mais ils n'ont pas tous la même inclination : quelques-uns qui ſe plaiſent dans l'eau ſaumâtre, reſtent dans les endroits où la marée ſe fait ſentir ; d'autres paſſent dans l'eau tout-à-fait douce ; mais ils ſe fixent aux endroits où ils trouvent apparemment tout ce qui leur eſt néceſſaire. Il n'en eſt pas de même des ſaumons : ils ne reſtent pas long-tems dans un même endroit ; quelquefois ils

(4) Quelques auteurs mettent le ſaumon dans la claſſe des poiſſons de riviere, parce qu'on en prend beaucoup plus dans les rivieres qui ont leur embouchure à la mer, que dans la mer même.

s'approchent du rivage & entrent dans les anſes, puis ils ſe portent où l'eau eſt profonde, toujours en remontant vers la ſource des rivieres, où cependant on n'en trouve guere que de petits: les gros ſe tiennent où il y a plus d'eau. Ils ſe plaiſent dans les eaux vives & claires qui coulent ſur un fond de ſable pur ou de gravier; c'eſt à cette raiſon qu'on peut attribuer la quantité conſidérable de ſaumons qui entrent dans certaines rivieres, pendant qu'il s'en trouve peu dans d'autres, quoiqu'elles ſe déchargent pareillement dans la mer; & ſouvent après avoir remonté dans une grande riviere un eſpace aſſez conſidérable, ils la quittent pour paſſer dans un ruiſſeau dont l'eau eſt plus vive.

34. Le fait eſt donc certain; les ſaumons ſe portent avec avidité à paſſer dans les rivieres: ainſi c'eſt avec raiſon que Rondelet dit que les ſaumons aiment tellement l'eau douce, qu'ils remontent dans les fleuves & les ruiſſeaux juſqu'à leur ſource. Je n'en puis douter, en ayant vu de gros à Saint-Chaumont & même plus haut dans la Loire. Il faut pour cela, comme le remarque Geſſner & d'autres auteurs, qu'ils aient franchi un nombre de pieges qu'on leur a tendus pour les prendre au paſſage. Cet auteur & beaucoup d'autres diſent qu'ils s'élancent pour cela fort haut au-deſſus de l'eau, qu'ils franchiſſent des cataractes qui ont plus de huit pieds de hauteur; & Cambden fait mention d'une ſemblable merveille qu'on trouve dans Pembrock-shire, où la riviere du Zing tombe dans la mer ſi perpendiculairement & de ſi haut, qu'on s'arrête pour admirer la force & l'adreſſe avec laquelle les ſaumons la franchiſſent pour paſſer de la mer dans cette riviere. Cet endroit ſe nomme pour cette raiſon *le ſaut du ſaumon.*

35. Michel Drayton dit qu'à cette cataracte les ſaumons, pour vaincre la force du courant, prennent leur queue dans leur gueule pour bander leurs corps comme un arc, & qu'ayant la forme d'un cercle, leur corps ſe redreſſe avec une très-grande force; que s'ils manquent leur coup, ils recommencent la même manœuvre, juſqu'à ce qu'ils aient ſurmonté l'obſtacle: je crois que tout cela ſe réduit à dire, quand un ſaumon a à vaincre un courant très-rapide, il plie beaucoup ſon corps, pour qu'en donnant des coups de queue très-vifs il acquiere la force qui lui eſt néceſſaire pour ſurmonter la réſiſtance du courant. Nous aurons occaſion, en parlant de la pêche du ſaumon, de rapporter pluſieurs faits auſſi ſinguliers que celui que nous venons de citer. Tous ces faits ſont bien conſtatés, & d'une notoriété qui ne permet pas d'en douter.

36. Mais quelle raiſon les détermine à quitter l'eau ſalée pour paſſer dans l'eau douce? C'eſt un point ſur lequel on n'eſt pas d'accord. Le ſentiment le plus généralement adopté par les naturaliſtes, eſt que les ſaumons remontent dans les rivieres pour y frayer, & y dépoſer leurs œufs. Cepen-

dant, d'autres penſent qu'ils dépoſent leurs œufs à la mer, & qu'ils remontent dans les rivieres pour, au moyen de la nourriture qu'ils y trouvent, s'y rétablir de la maladie du frai & y engraiſſer; mais on verra dans la ſuite que preſque tous les ſaumons qui entrent dans les rivieres, ſont en chair, même aſſez gras, & point dans un état de maladie.

37. D'AUTRES, au contraire, regardent l'eau douce comme pernicieuſe aux ſaumons; ils veulent qu'elle leur occaſionne la difformité de la máchoire inférieure, qu'ont les bécards, & ſoutiennent que les ſaumons n'entrent dans les rivieres que pour ſe débarraſſer d'un inſecte qui les attaque à la mer, & qui périt dans l'eau douce. Il eſt vrai qu'il y a des inſectes qui s'attachent aux ſaumons: M. de Montaudouin m'en a envoyé de Nantes, & il y en a qui croient que ces inſectes périſſent dans l'eau douce; cependant on en trouve ſur des ſaumons qui ont ſéjourné aſſez long-tems dans les rivieres: & cela n'eſt pas particulier aux ſaumons; car quantité d'autres poiſſons ſont attaqués par des inſectes: mais, indépendamment de cet inſecte, ceux qui penſent que l'eau douce eſt pernicieuſe aux ſaumons, ſoutiennent que, bien loin d'y engraiſſer, ils y deviennent maigres, de mauvais goût, & qu'ils mourraient, s'ils ne retournaient pas dans l'eau ſalée.

38. CEUX qui penſent que les ſaumons paſſent dans l'eau douce pour ſe délivrer d'un inſecte qui les fatigue, font remarquer qu'ils ont ſous le ventre, des égratignures qu'ils attribuent à la morſure de ces inſectes; mais il eſt bien plus probable que ces égratignures viennent, ou de ce qu'ils frottent ſur le gravier, dans des endroits où il y a peu d'eau, ou de ce qu'ils ſe les ſont faites lorſque les femelles dépoſent leurs œufs, & les máles leur frai; car ces petites plaies ne reſſemblent point à des morſures d'inſectes, ce ſont de vraies égratignures. Enfin, pluſieurs prétendent que ce ſont des bleſſures que leur ont fait les marſouins; on trouve effectivement des ſaumons mutilés par les marſouins: mais les plaies que leur font ces animaux voraces, ne reſſemblent point aux égratignures dont il s'agit.

39. QUELLE contrariété de ſentimens! Les uns veulent qu'ils dépoſent leurs œufs dans l'eau douce, d'autres prétendent que c'eſt dans l'eau ſalée; les uns diſent qu'ils engraiſſent dans l'eau douce, d'autres qu'ils y contractent des maladies dont ils ſe guériſſent dans l'eau ſalée. Je vais expoſer le plus briévement qu'il me ſera poſſible le ſentiment de pluſieurs auteurs: j'eſſaierai enſuite d'en tirer quelques lumieres.

40. GESSNER dit que les ſaumons qu'on prend dans la mer n'ont point de taches ſur leur corps, mais qu'il leur en vient par le ſéjour qu'ils font dans l'eau douce. Je crois me rappeller d'avoir vu des ſaumons pris dans les parcs au bord de la mer, dont les uns avaient des taches, & d'autres

point ou peu, & il paraît que Jonſton n'était pas fort éloigné de le croire; puiſqu'il regarde ces taches, ainſi que leur différente couleur, comme de ſimples variétés qui, comme nous l'avons dit plus haut, ne doivent point conſtituer des eſpeces. Il ajoute même qu'ayant examiné avec attention nombre de ſaumons inconteſtablement de la même eſpece, les uns n'avaient que peu ou point de taches, pendant que d'autres en avaient de différentes couleurs. Cet auteur penſe, comme pluſieurs autres, que les ſaumons femelles dépoſent leurs œufs ſur le ſable des rivieres, où ils ſont féeondés par les mâles; & qu'après cette ponte les femelles ſont très-maigres. Il ajoute que les œufs dépoſés ſur le ſable, l'automne & l'hiver, éclоſent en ſi grande quantité au printems, que les embryons qui ſont emportés par l'eau, forment comme une humeur viſqueuſe qui ſe rend à la mer, d'où naît une immenſité de ſaumons. Je n'ai point d'obſervation qui confirme l'exiſtence de cette humeur viſqueuſe, mais j'en rapporterai beaucoup aux faits qui établiſſent qu'il retourne à la mer des ſaumoneaux de différentes groſſeurs; néanmoins je m'abſtiendrai pour le préſent de révoquer en doute l'allégation de Geſſner.

41. Ce que le même auteur dit enſuite du prompt accroiſſement que ces petits ſaumons font en vingt ou trente jours, ne me paraît guere vraiſemblable; cependant on eſſaie de confirmer ce ſentiment par des expériences, & pour cela on dit qu'ayant attaché un ruban à la queue de jeunes ſaumons qui deſcendaient à la mer, on en avait pris quelques-uns ſix mois après, qui avaient conſervé cette marque à leur rentrée dans une riviere; & qu'un ſaumoneau qui, au ſortir de la riviere, n'étoit gros que comme un gardon, y étoit rentré gros ſaumon. M. Deslandes, commiſſaire-général de la marine, dit qu'ayant recommandé à des pêcheurs de mettre des anneaux de cuivre à la queue des ſaumons pris à Châteaulin en Bretagne, ces pêcheurs lui avaient dit en avoir pris quelques-uns les années ſuivantes. Si ces expériences avaient été répétées pluſieurs fois, & bien conſtatées, elles établiraient ſolidement le prompt accroiſſement des ſaumons; mais il eſt très-probable que quantité de poiſſons voraces, même les ſaumons, prenant ce ruban pour un ver, ſeraient parvenus à le détacher, & que l'anneau de cuivre aurait déchiré les membranes qui le retenaient; d'ailleurs M. Deslandes ne parle que d'après la dépoſition des pêcheurs, qui étaient probablement diſpoſés à ne le point contredire.

42. Voici l'extrait d'une lettre adreſſée à M. Geſſner, qui contient des obſervations très-curieuſes que l'auteur dit avoir faites dans le Rhin. Suivant lui, les ſaumons entrent en grande quantité dans le Rhin, vers le commencement du printems, & ils profitent pour cela des crues, & des

tems où les eaux ſont troubles. (5) Quand ils ont dépoſé leurs œufs, ils changent de couleur, ainſi que de goût; & à cauſe de leur maigreur, on les prend, dit l'auteur, pour des poiſſons d'autres eſpeces, auxquels on donne des noms particuliers : ils commencent à maigrir vers le ſolſtice d'été; leur corps diminue, & peu à peu ils perdent de leur groſſeur. A la fin de novembre, il remonte beaucoup de ſaumons dans les grandes rivieres, puis dans les petites qui y aboutiſſent; les femelles s'y déchargent de leurs œufs, quoique pluſieurs en dépoſent dans le Rhin même. Elles commencent leur ponte peu après le ſolſtice, & la continuent pendant l'automne & l'hiver; quelques-unes même ne l'achevent qu'au printems. Je rapporterai dans la ſuite, des obſervations bien faites, qui prouvent qu'il y a des ſaumons qui font leur ponte de fort bonne heure, & d'autres très-tard; ce qui s'accorde avec le texte de la lettre.

43. LES femelles cherchent, continue l'auteur, des endroits ſableux, où il y ait du courant; elles entrent auſſi dans des anſes au bord du fleuve, où il n'y ait qu'une petite épaiſſeur d'eau; là, elles forment dans le ſable des ſillons longs de trois à quatre pas, larges de trois pieds. C'eſt dans ces endroits qu'elles dépoſent leurs œufs qui ſont gros comme de petits pois, & c'eſt là auſſi que les mâles les fécondent. Elles forment ces ſillons entre des pierres, pour que les œufs ne ſoient point emportés par le courant; ces œufs écloſent au printems, & forment des ſaumoneaux.

44. QUOIQU'IL y ait des ſaumons qui dépoſent leurs œufs dans le Rhin, la plupart de ces poiſſons préferent de faire leur ponte dans les petites rivieres qui y aboutiſſent. Quand la ponte eſt faite, les mâles & les femelles retournent dans le Rhin, & quelques-uns paſſent dans l'Océan. S'il arrive des crues dans le fleuve avant que les œufs ſoient éclos, une partie ſe trouve enſablée & perdue, d'autres ſont mangés par différens poiſſons : ainſi il n'y en a qu'une partie qui vienne à bien. Quand les eaux baiſſent, pluſieurs des ſillons où les œufs ont été dépoſés reſtent à ſec; mais les œufs ne périſſent pas pour cela, & quand l'eau revient, ils écloſent comme ſi l'eau ne leur avoit jamais manqué.

45. LES pêcheurs croient pouvoir prévoir, ou au moins conjecturer s'il y aura l'année ſuivante abondance de ſaumons ou non, par les hautes &

(5) Non-ſeulement les ſaumons entrent dans le Rhin, mais ils le remontent fort haut & juſqu'à l'endroit où l'Aar ſe jette dans ce fleuve. On en pêche quelquefois de fort gros à un très-grand éloignement de l'embouchure de cette riviere; mais leur chair eſt molaſſe & moins eſtimée que celle de la truite. L'Aar qui eſt proprement un torrent, forme dans ſon cours des cavités où l'eau ſe trouve avoir aſſez de profondeur pour que ces poiſſons puiſſent s'y mettre à l'abri de la rigueur du froid.

les baſses eaux qu'ils obſervent dans le Rhin. Les jeunes ſaumons ne reſtent pas plus d'un an ou deux dans le fleuve ; dès qu'ils ont quatorze à quinze pouces de longueur, & pas plus tôt, ils paſſent à la mer, où ils deviennent ſaumons, de ſaumoneaux qu'ils étaient ; & ayant pris leur accroiſſement, ils reviennent dans le Rhin pour y dépoſer leurs œufs. On verra qu'il y a des ſaumoneaux de bien des groſseurs différentes, qui retournent à la mer. Rondelet dit qu'il a trouvé de ces petits ſaumons mâles qui avaient de la laite, pendant que les femelles, de même groſseur, n'avaient point d'œufs ; & ces auteurs qui ont fait tant de belles obſervations dans le Rhin, prétendent que les petits poiſsons mâles fécondent les œufs que de groſses femelles ont dépoſés.

46. VOILÀ des obſervations bien intéreſſantes ; mais j'avoue que je ne conçois pas comment les auteurs qui les rapportent, ont pu les ſuivre avec aſſez de préciſion & d'exactitude pour qu'on y ait confiance. Creuſer des ſillons dans le ſable pour y dépoſer les œufs, ce ſentiment eſt aſſez généralement adopté. Des ſaumoneaux produits par des œufs qui ont reſté à ſec un tems conſidérable ; de jeunes ſaumoncaux qui fécondent les œufs des femelles adultes : il me ſemble que ces faits devraient être vérifiés, pour qu'on y eût une entiere confiance ; & ſi je les rapporte, c'eſt dans la vue d'engager ceux qui ſont près des rivieres abondantes en ſaumons, à eſſayer, ou de les confirmer, ou de les détruire par de nouvelles obſervations.

47. JE joindrai dans la ſuite beaucoup d'autres autorités à celles que je viens de citer, pour établir que les ſaumons fraient dans les rivieres ; & il ſemble qu'on ne peut pas douter qu'une grande partie des ſaumons qui y entrent, y dépoſent leurs œufs, quand on fait attention à la prodigieuſe quantité de petits ſaumons qu'on prend dans la ſaiſon où leur inſtinct les engage à gagner la mer ; de ſorte qu'en y faiſant attention, on en trouve beaucoup qui ſont confondus avec ces très-petits poiſſons qu'on nomme *menuiſe* ou *fretin*, qui ſe laiſſent entraîner par le courant. Les pêcheurs qui, en contrevenant à l'ordonnance, tendent des manches pour prendre les poiſſons qui ſe laiſſent entraîner par l'eau, après avoir retiré les poiſſons qui peuvent être vendus, trouvent dans leurs filets une telle quantité de ces poiſsons, qu'en pluſieurs endroits on en nourrit les cochons, ou les volailles ; ce qui fait appercevoir combien il ſerait utile de tenir la main à l'exécution de l'ordonnance. J'aurai occaſion dans la ſuite, d'inſiſter ſur ce point ; c'eſt pour obvier à la deſtruction du poiſson, que ſur les côtes d'Angleterre & d'Irlande la pêche du ſaumon commence en janvier & finit en ſeptembre. J'ai examiné avec attention de ces petits poiſſons qui s'accumulent dans les filets à manche ; il m'a paru, ainſi qu'à

des pêcheurs qui m'accompagnaient, qu'il y en avait beaucoup qui reſſemblaient aux ſaumons; mais comme ce pourrait être de jeunes tocans, ou des umbres, ou des truites, je me contenterai de les regarder comme de la famille des ſaumons. On trouvera dans la ſuite des obſervations qui pourront éclaircir cette queſtion; je reviens au détail du ſentiment des différens auteurs.

48. JE ne dois pas celer qu'il y en a beaucoup qui ſoutiennent que les ſaumons fraient à la mer, & qu'ils n'entrent dans les rivieres qu'après avoir dépoſé leurs œufs; ils alleguent, comme une preuve inconteſtable de leur ſentiment, que les ſaumons qu'on prend dans les rivieres ſont vuides d'œufs & de laites: il eſt bien vrai que dans quelques pêcheries, on en prend beaucoup en cet état; mais auſſi ceux qu'on prend dans pluſieurs autres pêcheries ſont remplis d'œufs & de laite: il eſt probable que, dans le premier cas, les poiſſons que l'on prend ont dépoſé leurs œufs avant d'arriver au [illegible], qui apparemment ſont fort éloignées de la mer, ou parce que les ſaumons arriveraient à certaines pêcheries avant que les œufs fuſſent [illegible] de leur corps, d'autant que ſouvent ils ne dépoſent leurs œufs [illegible] tems conſidérable après leur entrée dans l'eau douce; ceux qu'on prend à leur retour à la mer, ayant fait leur ponte, doivent être [illegible]des, maigres & mauvais, quand ils n'ont pas eu le tems de ſe [illegible] de la maladie frai. Voilà, je crois, ce qu'on peut dire pour concilier l'obſervation que nous venons de rapporter, avec celles des auteurs dont nous avons parlé en premier lieu; & ce que nous ne donnons ici que comme une conjecture, ſera diſcuté & éclairci dans la ſuite d'après des obſervations ſur leſquelles on peut compter.

49. RONDELET & pluſieurs autres diſent que les ſaumons qui ont remonté dans les rivieres ne retournent point à la mer; on peut en convenir pour la plus grande partie, mais non pas pour tous. De plus, il y en a une multitude de petits qui ſont entrainés à la mer avec la menuiſe; & il y a dans ces rivieres des poiſſons gros comme des éperlans, d'autres comme des [illegible]engs, qu'on juge être des ſaumoneaux qui, le printems, deſcendent [illegible]mer; c'eſt pour cette raiſon qu'on oblige les pêcheurs d'employer [illegible] cette ſaiſon que des filets à larges mailles, afin de laiſſer [illegible]ns gagner la mer, où l'on prétend, avec beaucoup de vraiſemblance, qu'ils groſſiſſent & rentrent dans les rivieres, étant devenus gros ſaumons. Ces faits ſuppoſés bien avérés, ne formeraient pas une objection au ſentiment de Rondelet, puiſqu'il ne dit pas que les petits ſaumons qui viennent des œufs ne vont pas à la mer; mais ſeulement que les gros ſaumons, qui ont une fois quitté la mer, n'y retournent pas. A l'égard même des gros ſaumons, je ſuis porté à croire que le petit nombre qui échap-

pent aux pieges que leur tendent les pêcheurs, & que la maladie du frai n'a pas fait périr, retournent à la mer: deux raiſons m'engagent principalement à adopter ce ſentiment; d'abord l'analogie, puiſqu'on voit tous les poiſſons qui ont paſſé dans les étangs ſalés pour frayer, retourner après ce tems à la mer. On peut à cette occaſion conſulter ce que nous avons dit dans la premiere partie, *ſeconde ſection*, *chap.* 3, à l'occaſion des bourdigues du Martigues & de Cette. Je demande en outre que deviendraient ces ſaumons, puiſqu'il y a des ſaiſons où l'on n'en trouve preſque plus dans les rivieres; il n'eſt pas probable qu'aucun n'ait échappé à la vigilance des pêcheurs. Je dis cependant *preſque plus*, parce que je citerai pluſieurs rivieres où l'on en prend toute l'année, un petit nombre à la vérité, mais où l'on en trouverait encore moins, ſi l'on tenait les pêcheries ouvertes dans les tems preſcrits par l'ordonnance. Je crois donc qu'il en reſte quelques-uns dans les rivieres très-profondes, où ils peuvent ſe tenir à couvert des grands froids de l'hiver; pluſieurs de mes correſpondans aſſurent qu'ils y reſtent quelquefois deux ou trois ans; & il eſt certain qu'on prend de tems en tems quelques gros ſaumons à leur retour à la mer.

50. UN autre point ſur lequel les auteurs ne ſont point d'accord, conſiſte à ſavoir ſi l'eau douce eſt favorable aux ſaumons, ou ſi elle leur eſt contraire; l'avidité avec laquelle les ſaumons paſſent dans l'eau douce, engage à croire qu'elle leur eſt favorable; & pluſieurs penſent que l'abondance de nourriture qu'ils y rencontrent, jointe à l'eau pure, vive & claire qu'ils y trouvent, contribue à les engraiſſer. Mais d'autres prétendent qu'ils n'entrent dans les rivieres que pour ſe débarraſſer des inſectes dont nous avons déjà parlé; & qu'ils ſont engagés à retourner à la mer pour ſe guérir des maladies qu'ils contractent dans l'eau douce. Ils font à cette occaſion de grands raiſonnemens pathologiques, prétendant que les alimens dont ces poiſſons ſe ſont gorgés dans les rivieres, leur occaſionnent une pléthore & une abondance de ſucs viſqueux, qui les feraient périr s'ils ne gagnaient pas l'eau ſalée, dans laquelle, par la diete & un changement d'alimens, ils recouvrent leur ſanté. J'abrege beaucoup ces longues diſſertations qui, dans le fond, n'aboutiſſent à rien. D'autres, bien loin d'attribuer aux poiſſons qui ont long-tems reſté dans l'eau douce une maladie pléthorique, prétendent avoir obſervé que les ſaumons qui, par quelque cauſe que ce ſoit, n'ont pu gagner la mer, perdent leur embonpoint, qu'ils maigriſſent prodigieuſement, que leur chair devient fade, qu'ils ne peuvent ſubſiſter plus d'un an dans cet état de langueur, & qu'ils deviennent *bécards*. Nous parlerons dans un inſtant de cette difformité.

51. IL n'eſt pas douteux qu'on prend dans les rivieres des ſaumons maigres & de mauvais goût; mais je penſe qu'il ne faut pas attribuer ces défauts

fauts à ce que l'eau douce leur eſt contraire, mais à ce que ces poiſſons ne ſe ſont pas encore rétablis de la maladie du frai. Je n'en puis pas douter, puiſque j'ai mangé des ſaumons excellens & très-gras au plus haut de la Loire; aſſurément ceux-là avaient long-tems ſéjourné dans l'eau douce. Il m'a paru néanmoins, & j'appuierai mon ſentiment de quelques autorités, que les ſaumons qui ont reſté long-tems dans l'eau douce ſont gras, & ont la chair délicate, mais plus fade que celle des ſaumons qui ſont nouvellement ſortis de la mer. Lorſque nous parlerons des tocans, on verra qu'il y a des ſaumons qui, échappant aux pieges qu'on leur tend, remontent dans les rivieres, par exemple, la Semoy, y dépoſent leurs œufs, puis étant rétablis de cette maladie & engraiſſés, ſont pris ſix mois après en retournant à la mer, & qu'ils ſont très-bons: les pêcheurs diſent que ceux-là ont la chair blanche; mais M. l'abbé de la Valdieu me marque que les pêcheurs en jugent par la couleur de la peau du poiſſon, qui, ſuivant eux, a une teinte tirant ſur le roux quand ils montent, & qu'elle eſt blanche tachetée de noir quand ils deſcendent. Voilà, dit M. l'abbé de la Valdieu, ce qui les autoriſe à dire que la chair des ſaumons devient blanche dans l'eau douce. On a cependant imaginé que ce ſont ces poiſſons malades, qui produiſent de petits poiſſons qu'on prend dans les rivieres de Wye & de Saverne, que les Anglais appellent *ſkeggers*: Walton les compare aux tocans. Nous ne le penſons pas, pour les raiſons que nous rapporterons dans la ſuite.

52. IL eſt ſingulier de voir des auteurs célebres être ſur ce point de ſentimens oppoſés. Cambden, par exemple, aſſure que dans pluſieurs rivieres, & particuliérement dans la Wye, on pêche de très-bons ſaumons depuis le mois de ſeptembre juſqu'en avril; apparemment que ces rivieres ont une aſſez grande profondeur d'eau pour que les ſaumons puiſſent, en ſe tenant au fond, être à couvert des rigueurs de l'hiver, ou qu'ils y remontent plutôt que dans quantité d'autres rivieres: mais dans la ſuite on verra encore bien d'autres contrariétés de ſentimens. Laiſſant donc à part les ſyſtèmes pour nous en tenir aux faits qui nous paraiſſent le mieux conſtatés, je crois que les ſaumons remontent dans les rivieres pour y frayer & y dépoſer leurs œufs; ſi l'on en trouve ſans œufs ni laite, c'eſt qu'on les a pris un tems aſſez conſidérable avant le frai, ou aſſez long-tems après qu'ils ont dépoſé leurs œufs, pour qu'ils ſe ſoient rétablis de la maladie qu'ils éprouvent dans le tems de la ponte.

53. SI l'on prend dans les rivieres des ſaumons maigres, alongés, qui ont la tête groſſe proportionnellement au corps, il ne faut pas croire que ce ſoit parce que l'eau douce leur eſt contraire, mais parce qu'ils ſortent de la maladie que leur cauſe la ponte, ce qui eſt commun à tous le poiſſons qui

fraient; enſuite étant rétablis de cette maladie, ils reprennent chair, ils engraiſſent, & deviennent excellens, ſans paraître atteints de la maladie pléthorique dont nous avons parlé. Quelques-uns peuvent bien hiverner dans les rivieres profondes, comme le dit Cambden; mais ſi les pêcheurs ne leur tendaient pas des pieges, & leur laiſſaient les paſſages libres, la plus grande partie retournerait à la mer pour y chercher la grande eau, & s'y tenir à l'abri des fortes gelées; puis au bout de ſix mois ils rentreraient dans l'eau douce. Et ce qui donne de la vraiſemblance à cette conjecture, c'eſt qu'il eſt connu de tous les pêcheurs, que pluſieurs eſpeces de poiſſons s'approchent des côtes le printems & l'été, & qu'ils ſe retirent l'hiver dans les grands fonds, où ils ſont obligés d'aller les chercher. Je rapporterai néanmoins dans la ſuite quelques obſervations qui me font croire qu'il y a quelques ſaumons qui dépoſent leurs œufs dans la mer; & c'eſt peut-être ceux-là qui, à leur entrée dans les rivieres, ſont maigres & malades.

CHAPITRE II.

Du ſaumon bécard. Salmo maxilla inferiore curva. Anchorago.

54. COMME je fais un chapitre particulier de ce ſaumon, il ſemblerait que j'en formerais une eſpece différente du franc-ſaumon; c'eſt cependant une queſtion que je ne prétends pas décider, au moins je remets à prendre un parti quand je l'aurai diſcutée.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription du ſaumon bécard. (6)

55. LES ſaumons qu'on nomme *bécards*, *pl. I*, *fig.* 2, ſe diſtinguent de ceux qu'on nomme *francs-ſaumons*, dont je viens de donner la deſcription, principalement par une difformité de la mâchoire inférieure qui, au lieu d'être à peu près droite, comme on le voit *fig.* 1, ſe recourbe vers le haut; de ſorte, dit-on, que ſon extrêmité ſe loge dans une cavité qui ſe forme à la mâchoire ſupérieure: on aſſure même en avoir trouvé quelques-uns qui avaient la mâchoire ſupérieure percée à la rencontre du crochet de la mâchoire inférieure. J'ai peine à me le perſuader, peut-être parce que, aux

(6) Quelques auteurs donnent le nom de *taçons* aux jeunes ſaumons mâles, & celui de *bécards* aux femelles.

bécards que j'ai vus, le crochet de la mâchoire était peu conſidérable, à peu près comme il eſt repréſenté à la *fig.* 2; mais on aſſure qu'il y en a dont le crochet a plus d'un demi-pouce de longueur.

56. ON prétend encore que les bécards ont les écailles plus brunes & moins brillantes que les francs-ſaumons, que leurs taches ſont brunes & peu diſtinctes. Quelques-uns diſent qu'ils ont des taches rouges; & pour cette raiſon, ils les nomment *truites:* on ajoute, & Belon dit, que les bécards ont les taches de couleurs plus vives & plus variées que les autres ſaumons; que leur tête eſt groſſe proportionnellement au corps qui eſt plat, menu & alongé. M. Meſplez, médecin, qui demeure entre le Gave de Peyrehorade & l'Adour, ajoute que l'aileron de la queue paraît plus long & plus fendu qu'aux francs-ſaumons: leur chair n'eſt pas fort rouge; elle a peu de délicateſſe. Ce ſentiment eſt aſſez généralement adopté par les pêcheurs, cependant M. l'abbé de la Valdieu qui a, à ſon abbaye près Charleville ſur la Semoy, une pêcherie bien entendue, m'a aſſuré qu'on y prenait des bécards fort gros, très-délicats, & qu'on préférait aux ſaumons ordinaires. Cet abbé n'eſt pas le ſeul qui le penſe; quelques-uns de mes correſpondans me marquent qu'ils en ont mangé de fort gros; & je vois dans une diſſertation ſur les ſaumons, faite par M. Daniel Bonge, docteur en médecine, que l'*anchorago* (*) eſt mis au nombre des poiſſons excellens. Quelque contradictoires que puiſſent être ces deux ſentimens, on verra dans la ſuite qu'ils peuvent ſe concilier; car M. l'abbé m'a dit qu'on prenait auſſi à ſa pêcherie quelques ſaumons bécards qui deſcendaient la riviere, qui étaient malades & abſolument mauvais

57. LES pêcheurs de la Naſſe de Peyrehorade ont aſſuré M. le préſident de Borda & M. le docteur Meſplez, que cette difformité augmente avec le le tems, & qu'elle leur fourniſſait un moyen de connaître l'âge de ces poiſſons. Ceux, diſent-ils, qui montent pour la premiere fois dans les rivieres pour frayer, ont la chair moins rouge que ceux qui y entrent pour la ſeconde fois, & ceux-ci moins que ceux qui y remontent pour la troiſieme fois; que ceux-ci ont le muſeau plus crochu, plus long & plus dur que ceux qui ſont plus jeunes: mais ce ſont là, ſuivant les correſpondans que j'ai cités, des obſervations de pêcheurs, qui n'emportent point une pleine conviction, d'autant qu'il paraît bien difficile de conſtater ces faits par des obſervations exactes.

58. LES principaux faits que nous venons de rapporter ſont avoués de tout le monde: je crois qu'on doit les admettre; mais d'où procede cette

(*) Quelques auteurs comparant le crochet de la mâchoire inférieure du ſaumon bécard à la patte d'une ancre, lui ont donné ce nom.

difformité de la mâchoire inférieure, & le mauvais état des ſaumons bécards ? C'eſt ſur quoi les pêcheurs ni les auteurs ne ſont point d'accord ; chacun forme ſur cela des conjectures & des ſyſtêmes qui ne ſont point fondés ſur des obſervations exactes : néanmoins je vais les rapporter le plus en abrégé qu'il me ſera poſſible.

59. LE docteur Meſplez ſoupçonne que la difformité du muſeau des bécards eſt une excroiſſance cartilagineuſe que les ſaumons acquierent à force de heurter leur muſeau contre les cailloux & les pierres qu'ils dérangent pour préparer l'endroit où ils veulent dépoſer leurs œufs, & que cet appendice cartilagineux devient plus grand à meſure que le poiſſon vieillit. Il ne propoſe cela que comme une conjecture ; & effectivement, comme on croit que ce ſont les femelles qui forment ces ſillons, elles devraient ſeules être bécardes, au lieu qu'il eſt certain qu'il y a beaucoup de mâles bécards. La contuſion du muſeau peut bien occaſionner une difformité, mais qui me ſemblerait devoir être différente de celle des bécards ; & l'on prend des bécards vers l'entrée des rivieres avant qu'ils aient pu dépoſer leurs œufs.

60. BEAUCOUP prétendent que cette difformité dépend du ſexe ; mais les uns veulent qu'il n'y ait que les mâles qui en ſoient affectés ; les pêcheurs de la Semoy le penſent : d'autres veulent que tous les bécards ſoient femelles ; c'eſt entr'autres le ſentiment de Belon : & pluſieurs de mes correſpondans à portée de voir beaucoup de ſaumons, entr'autres M. de la Lanne, qui demeure entre l'Adour & le Gave, aſſurent avoir vu des ſaumons bécards, les uns mâles & les autres femelles : il faut donc chercher une autre cauſe de cette ſingularité.

61. CEUX qui veulent que l'eau douce ſoit extrêmement contraire aux ſaumons, prétendent qu'ils deviennent bécards quand ils ont ſéjourné longtems dans les rivieres : ils diſent que dans cette circonſtance il ſe forme un cartilage à l'extrémité de la mâchoire inférieure ; que cette excroiſſance, qui augmente avec l'âge, les incommode beaucoup pour prendre leur nourriture ; que pour cette raiſon ils maigriſſent, ils deviennent plats ; que leur chair perd de ſa délicateſſe ; que quand ils ont ſéjourné quelque tems à la mer, le cartilage tombe, & que pouvant prendre aiſément des alimens, leur tempérament ſe rétablit, & qu'ils ceſſent d'être bécards.

62. CELA contredit entiérement le ſentiment de ceux qui prétendent juger de l'âge des ſaumons bécards, par la longueur du crochet. On peut, pour donner quelque confiance aux aſſertions de ceux qui attribuent cette difformité à l'eau douce, faire remarquer qu'il deſcend beaucoup plus de bécards dans les pêcheries qu'il n'en remonte ; mais enfin, il en remonte quelques-uns : on en pêche auſſi quelquefois dans les parcs au bord de la mer. Quoique ces faits ne ſoient pas très-communs, ils contrediſent tout

ce qu'on dit de la mauvaiſe qualité de l'eau douce, & de la propriété de l'eau de la mer pour détruire cette difformité; d'ailleurs j'ai vu, tout au haut de la Loire, des ſaumons qui n'étaient pas bécards. M. de la Courtaudiere qui penſe comme moi, que les ſaumons-francs & les bécards ne ſont point deux eſpeces différentes, dit que le cartilage qu'on prétend qui ſe forme dans l'eau douce, & qui tombe dans l'eau ſalée, eſt une pure imagination; qu'il remonte & qu'il deſcend de la mer des bécards mâles & femelles, & qu'entre ceux qui remontent, il y en a qui, en très-peu de tems, gagnent l'eau qui vient des montagnes. Peut-on imaginer, dit-il, que la conformation de leur mâchoire inférieure pût dépendre d'un ſéjour auſſi court dans l'eau douce? Enfin, il y a des truites bécardes, on en prend à la mer; & on ne peut pas dire que l'eau douce ſoit pernicieuſe pour ces poiſſons, puiſqu'il y en a qui n'en ſortent point. On pourrait de plus demander à ceux qui attribuent cette difformité à l'eau douce, pourquoi tous les ſaumons qui y ont ſéjourné n'en ſont point affectés. Je penſe donc, comme M. de la Courtaudiere, que la prétention que le cartilage eſt occaſionné par l'eau douce, eſt purement imaginaire.

63. PLUSIEURS de mes correſpondans & quelques auteurs prétendent que la grande difformité des bécards dépend principalement de la maigreur des poiſſons, & qu'elle diſparaît quand ils ont repris chair; ce qui pourrait juſtifier cette idée, c'eſt que la mâchoire inférieure des bécards eſt recouverte d'une ſimple membrane, ce qui paraît déceler leur maigreur.

64. J'AI bien vu quelques ſaumons bécards, mais pas en aſſez grand nombre pour être en état de prononcer affirmativement ſur des queſtions qui partagent ceux qui ont été à portée d'en voir beaucoup; néanmoins voici ce qui me paraît de plus probable. Je crois que cette difformité dépend un peu d'un vice de conformation, & que la maigreur du poiſſon la rend plus ſenſible; bien plus, que la maigreur faiſant mieux appercevoir les contours de la mâchoire, on peut, en examinant des poiſſons maigres, les prendre pour bécards, quoiqu'ils ne le ſoient point ou au moins très-peu.

65. A l'égard du vice de conformation, pourquoi n'arriverait-il pas aux ſaumons ce qu'on remarque à d'autres animaux? Il y a des baſſets à jambe droite, & d'autres à jambe torſe; j'ai eu une race de braques qui avaient preſque tous la mâchoire inférieure plus longue que la ſupérieure; une autre race qui avaient au bout du nez une fente qui ſéparait les deux narines: en ſuppoſant une pareille difformité héréditaire à quelques ſaumons, & y ajoutant de la maigreur, on aura des bécards.

66. JE crois bien qu'il y a quelques ſaumons qui fraient à la mer, puiſqu'on prend de petits ſaumoneaux dans les parcs; il y en a auſſi qui

fraient à l'entrée des rivieres avant d'arriver aux pêcheries ; mais comme la plupart dépoſent leurs œufs au haut des rivieres, ils y éprouvent une maladie conſidérable qui les maigrit, ce qui rend le défaut de conformation plus ſenſible, ſans que la qualité de l'eau douce y influe. Si l'on demande pourquoi les uns ſont plus ſujets à cette difformité que les autres, je répondrai que tous ne ſont pas attaqués du vice héréditaire dont nous avons parlé ; que les uns ſouffrant plus de la maladie du frai que les autres, ils maigriſſent davantage, & que la difformité devient plus apparente. A l'égard des autres caracteres qu'on attribue aux bécards, comme d'avoir la tête groſſe, le corps alongé, le ventre applati, les écailles moins brillantes, la chair ſeche, il eſt clair que toutes ces choſes ſont des ſuites de la maigreur, & indiquent un poiſſon qui n'eſt pas encore remis d'une grande maladie qu'il vient d'éprouver : mais tous ces indices facheux diſparaiſſent quand le poiſſon eſt rétabli, qu'il a repris chair, qu'il eſt devenu gras, ce qui arrive dans l'eau douce comme dans l'eau ſalée ; & en tout cela je n'apperçois pas deux eſpeces différentes de poiſſons, de même que je n'ai point regardé mes braques comme de différentes eſpeces des autres, mais ſeulement comme attaqués d'une difformité héréditaire.

67. Je vais terminer ce que j'ai à dire ſur les ſaumons bécards, en rapportant les obſervations que M. le préſident de Borda m'a communiquées à leur ſujet ; j'y joindrai quelques remarques pour faire appercevoir qu'elles confirment l'explication que j'ai donnée plus haut.

68. *Les bécards deſcendent le Gave depuis la fin de février juſqu'au mois d'avril.* Il n'eſt pas ſurprenant que ces poiſſons paraiſſent pour la plus grande partie bécards, puiſqu'ayant frayé dans cette riviere, ils ont éprouvé une grande maladie qui les rend maigres & décharnés, & alors ils paraîtraient bécards, quand même ils n'auraient pas la mâchoire inférieure attaquée d'un vice de conformation ; à plus forte raiſon, ceux qui ont cette difformité. S'ils ont le corps plat & effilé, la chair ſeche & blanchâtre, c'eſt une ſuite de la maladie qu'ils ont éprouvée, & dont ils ne ſont pas encore rétablis. M. de Borda penſe comme nous, que c'eſt le même poiſſon, l'un qui eſt en bonne ſanté & bien conformé, & l'autre qui eſt dans un état de ſouffrance & ordinairement attaqué d'un vice de conformation.

69. M. de Borda dit *qu'il y a quelques bécards qui remontent le Gave, & que ces poiſſons ſont très-maigres, ce qui arrive aux femelles remplies d'œufs & prêtes à faire leur ponte.* Dans ce cas, la tête étant dépouillée de graiſſe, & en partie de la chair, on apperçoit au travers de la peau le ſquélette preſqu'à découvert.

70. *On dit que preſque tous les bécards ſont pris avec des filets.* Cela doit être, puiſque, comme on le verra lorſque nous parlerons des pêcheries,

les poiſſons qui deſcendent ne peuvent entrer dans les naſſes, il faut les prendre avec des filets au-deſſus des naſſes.

71. LES *pêcheurs ajoutent que preſque tous les bécards meurent en deſcendant, & que les bords de la riviere ſont jonchés de leurs cadavres.* C'eſt comme ſi l'on diſait que la maladie du frai eſt ſi conſidérable, que beaucoup, après avoir perdu preſque toute leur ſubſtance, meurent, & que leur cadavre eſt jeté au bord de la riviere par le courant de l'eau, comme les autres immondices.

72. JE ne ſais pourquoi ils prétendent que ce ſont les bécards mâles qui périſſent dans le Gave, & que les femelles ſe rétabliſſent, puiſqu'ils conviennent que quand les femelles ſe ſont déchargées de leurs œufs, ils ſont obligés de leur ſerrer le ventre pour les diſtinguer des mâles: il ſerait donc plus convenable de dire que ce ſont les ſaumons très-maigres & qui n'ont pu ſupporter la maladie du frai, qui périſſent. C'eſt de même ſans fondement qu'ils diſent que les femelles ſe rétabliſſent, reprennent chair & deviennent graſſes, quand l'air eſt doux & que les eaux ſont claires. Il ne convient pas de faire tomber ce rétabliſſement ſur les ſeules femelles, puiſque, comme nous l'avons dit, les pêcheurs ne les diſtinguent qu'en leur preſſant le ventre. Ainſi cela ſe réduit à dire que les poiſſons qui n'ont point été fort affoiblis par la maladie du frai ſe rétabliſſent, quoiqu'ils ſoient dans l'eau douce.

73. LES pêcheurs diſent, *que preſque toutes les femelles qu'ils prennent au filet au-deſſus des naſſes ſont vuides d'œufs.* Cela doit être, puiſqu'alors elles ont fait leur ponte. Ils ajoutent néanmoins que *quelquefois, & rarement, ils en prennent qui ont quelques œufs dans le corps;* & ſuivant les pêcheurs, ce ſont des femelles qui, étant montées tard dans le Gave, n'ont pas achevé leur ponte lorſque la ſaiſon de deſcendre à la mer eſt arrivée.

74. LES obſervations de M. de Borda prouvent que j'ai eu raiſon de dire que la plupart des ſaumons montent dans les rivieres pour y frayer; qu'enſuite leur inſtinct les porte à retourner à la mer, & que l'eau douce ne leur eſt pas préjudiciable, comme pluſieurs le penſent; mais il ſe préſentera dans la ſuite des occaſions de parler des poiſſons bécards. J'en profiterai pour jeter encore plus de jour ſur cette queſtion. Si quelque choſe m'engageait à retrancher les bécards de la claſſe des francs ſaumons, ce ſerait les taches rouges, que preſque tous ont principalement à la tête, ce qui les rapprocherait des truites.

ARTICLE II.

De la qualité des ſaumons, principalement ſuivant les endroits où on les pêche.

75. ON eſtime les ſaumons qui ont la tête petite relativement au corps,

qui doit être gros, arrondi, ce qui indique qu'il eſt charnu & gras; ſes écailles doivent être brillantes, & alors on penſe que c'eſt un ſigne de bonne ſanté. Au contraire, ceux qui éprouvent la maladie du frai les ont ternes, & les mouchetures moins diſtinctes. Suivant M. Maſuelle, penſionnaire de la chambre du commerce à Dunkerque, les ſaumons fraient dans les rivieres d'eau douce, depuis le mois de ſeptembre juſqu'en décembre, & ils ſont alors réputés de mauvaiſe qualité; mais comme la plupart n'ont point frayé en entrant dans les rivieres, preſque tous ceux qu'on prend à leur embouchure ſont bons en toute ſaiſon: néanmoins ils ſont dans toute leur perfection en janvier & février; & quand ils ſe rempliſſent d'œufs, leur chair eſt plus ſeche: ils ſont abſolument mauvais quand ils fraient, & peu de tems après.

76. On eſtime que les ſaumons qu'on prend dans la Loire, la Seine, la Garonne, la Meuſe, le Rhin, la Tamiſe, ſont plus forts, plus gras, que ceux d'Ecoſſe; & que pour cette raiſon, ceux-ci ſont meilleurs pour ſaler. Ceux de Bretagne ſont un peu moins eſtimés que ceux des rivieres que nous venons de nommer. Ceux de la mer Baltique ſont gros & gras; mais leur chair a peu de couleur, ce qu'on attribue aux eaux douces qui y abondent, ſurtout dans le golfe de Finlande. On dit que ceux de Norwege ont la chair plus dure, & que ceux d'Irlande perdent plus de leur couleur à la détrempe que ceux d'Ecoſſe.

77. Les rivieres qui ſe déchargent dans la mer d'Allemagne & la Baltique, ne fourniſſent ordinairement que de petits ſaumons qui viennent par Hambourg & autres ports voiſins des environs de l'Elbe. Ces poiſſons paqués, comme l'on, dit en vrac, tête & queue, & pèle-mèle de toute ſorte, ne ſont point achetés avec confiance par les marchands, comme ceux qui viennent d'Angleterre & d'Ecoſſe, qui ſont paqués par ſorte & triés fidélement.

CHAPITRE III.

De la truite, trutta. Salmo maxilla inferiore paulo longiore, maculis rubris.

78. C'est aſſurément avec grande raiſon qu'Artédi a compris les truites dans la claſſe des ſaumons, quoique quelques auteurs ſe ſoient efforcés d'établir de grandes différences entre ces deux eſpeces de poiſſons, qui ont, diſent-ils, des inclinations très-différentes. Pour le prouver, ils avancent que les truites paſſent de la mer dans les rivieres pour y dépoſer leurs œufs:

œufs : cela eſt inconteſtable, au moins à l'égard de pluſieurs ; mais ils ajoutent qu'elles retournent enſuite à la mer pour ſe rétablir de la maladie que le frai leur a occaſionnée. Cela peut être pour quelques-unes, mais on ne peut pas l'admettre comme une regle générale ; & quand cela ſerait, il n'en réſulterait aucune différence d'avec les ſaumons, puiſque, comme nous l'avons dit dans le chapitre premier, une grande partie des ſaumons fraient dans les rivieres, & que pluſieurs retournent enſuite à la mer. On ne peut pas étendre cela à toutes les truites, puiſqu'il y en a qui reſtent perpétuellement dans les lacs & les rivieres, & qui fraient dans les eaux douces ſans avoir beſoin de paſſer dans l'eau ſalée pour ſe rétablir. Il paraît qu'il y a quelques ſaumons qui reſtent long-tems dans les rivieres, puiſque dans certains fleuves on en prend en toute ſaiſon ; mais je ne crois pas qu'il y en ait qui paſſent toute leur vie dans l'eau douce, comme le font des truites qu'on nomme pour cette raiſon *fluviatiles*. (7)

79. IL n'eſt pas douteux que les truites qui paſſent de la mer dans les rivieres, ont dans le corps, de la laite & des œufs ; mais, comme on l'a vu au chapitre premier, il en eſt de même de la plupart des ſaumons : ainſi on ne peut pas tirer de cette circonſtance une différence bien marquée entre les ſaumons & les truites. D'ailleurs, on n'établit pas la diſtinction des familles des poiſſons ſur leur façon de vivre, non plus que ſur les alimens dont ils ſe nourriſſent, mais ſur leur forme extérieure, afin qu'on puiſſe les connaître dans les poiſſonneries. Ainſi, pour prouver que les ſaumons & les truites doivent être rangés dans une même claſſe, il ſuffit de faire attention que les truites ont, comme les ſaumons, un aileron E, *pl. I, part. II, fig.* 2, de médiocre grandeur ſur le dos, & vers le milieu de ſa longueur un petit appendice charnu P, entre cet aileron & celui de la queue.

80. ON a voulu faire une différence entre les ſaumons & les truites par l'aileron de la queue, prétendant que cet aileron QR eſt plus large, plus court & moins échancré aux truites qu'aux ſaumons ; mais je prouverai

(7) J'oſerai ne pas être tout-à-fait de l'avis du ſavant auteur de ce traité, quant au retour de tous les ſaumons dans l'eau ſalée, s'il eſt vrai, comme on l'aſſure, que ce poiſſon ſe péche en toute ſaiſon dans le Rhin vis-à-vis de Bâle, à une aſſez grande diſtance de la mer. S'en éloignerait-il à ce point-là, s'il n'entrait dans les rivieres que pour y dépoſer ſon frai, & que l'eau de la mer lui fût néceſſaire pour réparer ſes forces épuiſées par cette opération eſſentielle ? La nature qui ſuit toujours la voie la plus compendieuſe que la ſageſſe du Créateur lui a impoſée, s'en écarterait-elle dans cette occaſion ? Ce que je dis au reſte du ſaumon, doit s'appliquer à la truite, & eſt beaucoup plus ſenſible par rapport à celle-ci, qui ne forme avec l'autre qu'une ſeule eſpece, ayant la faculté de vivre également dans l'eau douce & dans l'eau ſalée. Les lacs de la Suiſſe ſont remplis de truites qui en certaines ſaiſons entrent dans les rivieres qui y ont leur embouchure, & y retournent enſuite. J'aurai occaſion d'en parler ailleurs.

dans la ſuite, qu'à l'égard des truites, la forme de cet aileron varie beaucoup : ainſi on ne peut pas établir ſur cette circonſtance un caractere diſtinctif entre les ſaumons & les truites : l'un & l'autre de ces poiſſons ont un aileron G derriere l'anus F, qui s'étend preſque juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue ; de plus, deux nageoires N ſous la gorge, dont l'articulation eſt preſqu'à l'à-plomb de l'extrêmité de l'opercule des ouies, & deux autres M ſous le ventre vers le milieu de la longueur du poiſſon. Enfin, les truites, comme les ſaumons, ſont couvertes d'écailles, ſur leſquelles on apperçoit des taches de différentes couleurs, grandeurs & figures. Communément les truites en ont plus que les ſaumons ; mais le plus ou le moins ne peut former un caractere diſtinctif : & ſi les truites ont des taches d'un rouge très-éclatant, il y en a auſſi qui n'en ont point. Si l'on s'attachait à de pareilles petites variétés, on en appercevrait beaucoup, non-ſeulement dans les truites pêchées dans différentes eaux, mais même dans celles qui auraient été priſes dans les mêmes rivieres. Par exemple, auprès de la ſource de la Moſelle, on prend de petites truites noires qu'on y nomme *rené*. Auprès de Clermont en Auvergne, ainſi que dans les petites rivieres du pays des Baſques, on en prend qu'on nomme *truitons*. La plupart de celles de Saintonge ſont blanchâtres. On dit que celles de Languedoc ſont les unes jaunes, les autres brunes, & qu'il y en a de fort groſſes ; il y a des truites qui ont des écailles blanches, d'autres brunes ; enfin, les unes ont peu & les autres beaucoup de mouchetures de différentes couleurs ; il eſt encore inconteſtable qu'il y a des truites qui paſſent, ainſi que les ſaumons, de la mer dans les rivieres, pendant que d'autres reſtent toute leur vie dans l'eau douce, ſans avoir jamais aucune communication avec la mer ; & cette circonſtance a engagé pluſieurs auteurs à diſtinguer les truites en fluviatiles & marines,

81. LES truites, comme les ſaumons, ſe plaiſent dans les eaux claires, vives, qui coulent avec rapidité ; je crois qu'elles ont encore plus de force que les ſaumons, pour remonter les cataractes. (8) J'ajoute que ces deux poiſſons ſe trouvent fréquemment pêle-mêle dans les mêmes rivieres ; & on les prend dans les mêmes pêcheries. On ne peut pas dire que les ſaumons ſoient plus gros que les truites, non-ſeulement parce qu'on aſſure qu'on prend dans les lacs des truites qui peſent 30, 40 & 50 livres ; mais encore

(8) On trouve en effet dans pluſieurs rivieres de la Suiſſe, & en particulier dans celle de Reuſe au comté de Neuchatel, des truites qui ne peuvent s'être ſi fort éloignées de ſon embouchure, & être parvenues dans les lieux où on les pêche, qu'après avoir ſurmonté de très-grands obſtacles de ce genre. A la vérité, elles y ſont toujours petites, & je crois que l'auteur en dit ici la véritable raiſon, en ajoutant cependant, qu'on y pêche trop aſſidument pour que le poiſſon ait le tems d'acquérir plus de groſſeur.

parce qu'on trouve de jeunes ſaumons & des truitelles qui ſont fort petites : d'ailleurs, la groſſeur des poiſſons ne forme pas un caractre diſtinctif ; à quoi j'ajoute que dans une même riviere on prend de groſſes truites dans les endroits où la nappe d'eau eſt large & profonde, pendant qu'à la ſource de ces mêmes rivieres on n'en prend que de petites ; & l'on prétend que quand celles-ci ont acquis une certaine groſſeur, elles deſcendent ces rivieres pour chercher des endroits où il y ait plus d'eau. Si dans certaines rivieres ou lacs il ſe trouve des truites plus groſſes que dans d'autres, ne ſait-on pas que dans certains étangs les carpes ſont plus groſſes au bout de trois ans que dans d'autres à cinq & ſix? & cela n'a rien de plus ſingulier que de voir dans des provinces les beſtiaux, les volailles, même le gibier, petits; pendant que dans d'autres, ces animaux ſont gros.

82. LA couleur des poiſſons ne peut être regardée comme une marque caractériſtique, puiſque, comme nous l'avons dit en parlant des ſaumons, elle varie dans les poiſſons de même eſpece. Il en eſt de même dans les truites, ce qui revient à ce qu'on remarque dans des étangs où toutes les carpes ſont d'une couleur obſcure, pendant que dans d'autres elles ſont dorées & brillantes. A l'égard des taches dont la couleur varie, nous l'avons déjà dit, pourquoi n'en ſerait-il pas des poiſſons comme d'autres animaux, dont les plumes, le poil, & même la peau prennent des couleurs très-variées? Un chat noir, un chat roux, un chat blanc ſont toujours des chats. Sans ſortir de la claſſe des poiſſons, ne voit-on pas que les carpes deviennent blanchâtres en vieilliſſant? Et ceux qui ont élevé de petits poiſſons dorés de la Chine, doivent avoir remarqué que leur couleur varie prodigieuſement ; bien plus, que le même poiſſon en change à différens âges. J'aurai occaſion de rapporter de pareilles obſervations que j'ai faites ſur des poiſſons du genre des truites.

83. ON peut donc dire avec Rondelet, que les truites reſſemblent beaucoup aux ſaumons par leurs parties extérieures ; ces deux eſpeces de poiſſons ſe reſſemblent encore par leurs parties intérieures, & de plus par leur façon de vivre, puiſque les uns & les autres ſe nourriſſent de vers, d'inſectes, & de petits poiſſons. Malgré tous les points d'analogie & de reſſemblance que nous venons de faire remarquer, les pêcheurs ne s'y trompent guere ; ils ſavent même diſtinguer aſſez bien les truites ſaumonnées des ſaumons, principalement par la tête, qui eſt communément plus menue, & le muſeau plus pointu aux ſaumons qu'aux truites ; ils prétendent encore les diſtinguer par l'aileron de la queue, qui eſt plus court & moins échancré dans les truites que dans les ſaumons ; mais je vais prouver que ce caractère eſt incertain.

84. JE croyais bien me rappeller d'avoir vu l'aileron de la queue des truites, tantôt échancré par un angle aigu, *pl. I, fig. 3, partie II* ; d'autres

fois par un arrondiſſement, *fig.* 2 & 4; & enfin coupé quarrément, *fig.* 1. Comme ces variétés ne me paraiſſaient pas naturelles, dans la vue de me confirmer dans mon ſentiment, je priai M. le marquis de Courtivron, de l'académie royale des ſciences, qui a une terre en Bourgogne, où la riviere de Till, abondante en truites, fait canal dans ſon jardin, d'examiner avec ſoin la forme de l'aileron de leur queue: ce qu'il a bien voulu faire ſur un très-grand nombre de truites, les unes mortes & les autres en vie, & nageant ou dans ſa riviere ou dans un baquet. Il n'en a trouvé qu'une qui avait la queue coupée quarrément, comme à la *figure premiere*; preſque toutes avaient la queue échancrée, même quelquefois très-profondément. J'engageai auſſi M. Paulin, ſous-ingénieur des ponts & chauſſées, qui allait paſſer une année à Cherbourg, de prêter une ſinguliere attention à la forme de l'aileron de la queue des truites. Il eſt bien ſingulier qu'en examinant des truites pêchées dans deux rivieres de Normandie, il a remarqué que dans une toutes les truites avaient l'aileron de la queue coupé quarrément, pendant que dans l'autre preſque toutes l'avaient échancré; c'eſt ce qui m'a engagé à repréſenter ſur la *pl. II*, des ailerons des différentes formes.

85. Les pêcheurs diſent encore, que les écailles des ſaumons ſont plus larges que celles des truites: mais pour ſentir cette petite différence, il faut avoir les deux poiſſons à côté l'un de l'autre, à portée de les comparer. Enfin, ils ajoutent que les truites ont le corps moins alongé que les ſaumons: mais je prie qu'on faſſe attention que la forme du corps dans les poiſſons vuides de laite & d'œufs, eſt bien différente de celle qu'on remarque dans les poiſſons qui ſont pleins: d'ailleurs, il y a des truites plus menues & plus alongées que d'autres; nous en parlerons: cependant on peut dire en général que les ſaumons ont la forme plus arrondie depuis l'anus juſqu'à la queue, que les truites qui ſont un peu plus applaties, & que communément les ſaumons ont l'air plus dégagé que les truites.

86. Je conclus des remarques que je viens de faire, qu'il y a des circonſtances où il faut être connaiſſeur pour bien diſtinguer les truites des ſaumons; & les pêcheurs de bonne foi avouent qu'ils ſont quelquefois embarraſſés à faire cette diſtinction. Il ſuit donc, qu'à l'égard des truites, ainſi que des ſaumons, on multiplierait beaucoup les eſpeces, ſi l'on voulait avoir égard à quantité de petites différences qui, ſuivant moi, doivent être regardées comme de ſimples variétés. Au reſte, je ne prétends faire aucun reproche aux ichtyologiſtes qui ont prêté attention aux plus petites différences qu'ils ont apperçues dans les individus qu'ils ont eus ſous les yeux, & qui les ont engagés à multiplier les eſpeces. Comme je me propoſe de décrire des truites qui ont été pêchées dans différentes eaux, & dans des lieux fort éloignés les uns des autres, les lecteurs équitables pourront

juger ſi les différences qu'on remarquera dans nos deſcriptions doivent être regardées comme des variétés, ou mériter qu'on en faſſe des eſpeces.

87. JE ne m'étendrai pas davantage ſur ces conſidérations générales; il faut examiner notre objet plus en détail. Il eſt certain, comme je l'ai déjà dit, qu'il y a des truites qui ſe multiplient & qui paſſent toute leur vie dans des rivieres, des lacs, même des canaux, qui n'ont aucune communication avec la mer, pendant que d'autres remontent, ainſi que les ſaumons, de la mer dans les rivieres, pour y dépoſer leurs œufs; celles-ci, & les petits poiſſons qui viennent de ces œufs, retournent à la mer. Mais doit-on regarder ces truites comme deux eſpeces? ou la truite pouvant ſubſiſter dans l'eau douce, ainſi que dans l'eau ſalée, eſt-elle engagée, ſuivant différentes circonſtances, à reſter dans l'une ou l'autre eſpece d'eau? En un mot, doit-on diſtinguer les truites qui entrent de la mer dans les rivieres, *trutta marina*, de celles qui reſtent dans les rivieres, *trutta fluviatilis*, & de celles qui s'élevent dans les lacs, *trutta lacuſtris*, comme faiſant trois eſpeces diſtinctes? C'eſt une premiere queſtion qui pourra s'éclaircir par les deſcriptions que nous allons donner des unes & des autres.

88. DE plus, il y a des truites qui ont la chair blanche, *trutta vulgaris*; & d'autres qui l'ont plus ou moins rouge, qu'on appelle pour cette raiſon truite ſaumonnée, *trutta ſalmonata*. C'eſt une ſeconde queſtion, que de ſavoir ſi ce ſont deux eſpeces diſtinctes: nous la traiterons expreſsément, après avoir donné la deſcription de pluſieurs truites pêchées dans des eaux différentes, & dans des pays aſsez éloignés les uns des autres.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription de la truite qu'on prend à la mer, trutta marina.

89. LA truite de mer eſt un poiſſon littoral, ou qui range toujours la côte tant qu'elle ſe tient à la mer; du moins on doit la regarder comme telle, puiſqu'on n'en prend point à la dreige, que nous avons décrite *premiere partie, ſeconde ſection*; & ce poiſſon, très-vorace dans les rivieres, ne mord point aux appâts dans les grands fonds. Cependant on en trouve quelquefois dans les marres au bord de la mer, lorſqu'il y reſte de l'eau à la mer baſſe: on en trouve auſſi dans les parcs qu'on tend le long des greves; mais c'eſt en petite quantité, par comparaiſon à ce qu'on en prend dans les pêcheries dont nous parlerons, qui ſont établies à l'embouchure des rivieres & dans leur lit.

90. LES truites de mer bien formées, *pl. I, fig. 3, partie II*, ſont ſouvent auſſi groſſes que les ſaumons: il n'eſt pas rare d'en prendre qui aient trente pouces de longueur, que les connaiſſeurs ont peine à diſtinguer des ſaumons

de même taille. On prétend que celles qui n'ont point entré dans l'eau douce, ont la peau plus claire que celles qui y ont ſéjourné, & qu'elles deviennent d'autant plus brunes qu'elles y ont reſté plus long-tems ; cependant j'ai vu des truites qui n'avaient jamais été à la mer, dont les écailles étaient très-blanches, très-claires, & qui avaient fort peu de brun ſur le dos. Aſſez ordinairement les truites ſont fort argentées ſous le ventre, elles ont ſur les côtés quelques petits reflets dorés, & même ſur le dos, quoiqu'il ſoit brun ou verdâtre ; la tête & les ouies ſont couvertes d'une peau graſſe & luiſante ſans écailles ; ces parties ſont de même couleur que le dos, quelquefois plus foncées ; une portion des opercules des ouies eſt argentée & très-brillante. La plupart des truites ſont couvertes d'une humeur muqueuſe qui les rend très-gliſſantes quand on les manie, ce qui fait qu'au toucher on ne ſent point leurs écailles qui ſont petites & minces ; & quelques pêcheurs prétendent qu'on peut diſtinguer les truites des ſaumons, ſeulement au toucher.

91. L'ŒIL n'eſt pas grand proportionnellement à la taille du poiſſon ; la prunelle eſt d'un bleu foncé, tirant au noir ; l'iris eſt blanc argenté, mat : entre l'œil & le bout du muſeau, on apperçoit les narines, qui ſont deux trous de chaque côté, ſéparés par une membrane. Le haut de la langue & du palais eſt garni de petites dents fort pointues ; celles des mâchoires leur ſont ſolidement attachées.

92. SUR le dos, au milieu de la longueur du corps, eſt un aileron E formé de onze ou douze nervures qui ſe ramifient à leur extrémité, où elles ſe diviſent en pluſieurs filets, comme *fig.* 7. Ces nervures ou filets ſont couverts d'une membrane graſſe & gluante.

93. DERRIERE l'anus, à peu près à un tiers de la longueur du poiſſon, du côté de la queue, on voit l'aileron du ventre G qui a des nervures rameuſes, comme celles du dos ; cet aileron eſt blanchâtre, avec quelquefois une légere teinte rouge. Il y a deux nageoires N à côté des ouies, & deux petites M ſous le ventre, à peu près à la moitié de la longueur du poiſſon : celles-ci ſont de la même couleur que l'aileron de derriere l'anus. Sur le dos entre l'aileron E, & celui de la queue, on voit, comme au ſaumon, un petit appendice P, charnu & gluant. Je crois que ſouvent aux groſſes truites de mer, l'aileron de la queue paraît court, & coupé preſque quarrément, comme à la *fig.* 2.

94. LES écailles dont les truites ſont couvertes, ſont plus petites & plus minces que celles des ſaumons : cependant au haut du dos, entre les deux ailerons, elles ſont un peu plus grandes qu'ailleurs : elles deviennent plus petites en approchant de la queue ; on apperçoit ſur les côtés les raies latérales qui ſont droites. Les truites encore plus que les ſaumons ſont marquées de taches de figure irréguliere, & dont la couleur varie ; quelques-

uns de ces poiſſons en ont ſur le dos, & auſſi ſur les côtés ; d'autres en ont fort peu.

95. DANS les mois de mai, juin & juillet, que les truites commencent à s'emplir d'œufs & de laite, elles ont plus ſenſiblement que dans les autres ſaiſons la forme de leur corps plus groſſe & plus ramaſſée que les ſaumons. Je remarquerai en paſſant, que la truite que je décris, qui avait été pêchée à la mer, avait des taches rouges ſur le corps, & que néanmoins ſa chair était très-blanche & de bon goût. Il y en a qui penſent différemment; ils croient que les taches rouges indiquent que la chair participera de cette couleur: mais c'eſt une erreur, & le fait que je viens de rapporter eſt certain.

96. M. Fougeroux de Bondaroy, de l'académie des ſciences, mon neveu, ayant été faire un voyage ſur les côtes de Normandie, je l'engageai à faire quelques obſervations ſur les truites qui reſtent dans les parcs: en ayant pris une groſſe, il m'en a remis la deſcription; mais je n'en rapporterai que quelques circonſtances, étant inutile de répéter ce qui eſt dit plus haut. Elle avait ſix dents ſur la langue, qui ſe recourbaient vers le goſier; aucune tache rouge ſur la peau, mais quelques points gris comme des yeux. Le haut du corps était d'un gris argenté, qui s'éclairciſſait en deſcendant vers le ventre. L'aileron du dos était, comme les côtés, chargé de points noirs, dont pluſieurs reſſemblaient à de petites étoiles; cet aileron était formé de dix nervures branchues. Le petit appendice charnu du côté de la queue n'en avait point; l'aileron de derriere l'anus avait neuf nervures; les nageoires branchiales en avaient treize, les ventrales neuf.

97. ON prend à la mer, ou à l'embouchure des rivieres, des truites qui ont la chair blanche, & d'autres qui l'ont plus ou moins rouge; celles-ci ſont ordinairement eſtimées les meilleures: ſuivant ce que nous rapporterons dans la ſuite, cette regle n'eſt pas générale. On en prend auſſi qui ſont bécardes comme les ſaumons. Nous avons parlé, à l'occaſion des ſaumons, de la difformité qui fait appeller ces poiſſons *bécards*; cependant nous allons décrire fort exactement une truite bécarde, & nous diſcuterons dans la ſuite ce qui regarde la couleur de la chair de ces poiſſons.

ARTICLE II.

Deſcription d'une truite ſaumonnée & bécarde, trouvée dans un parc. Salmo ſeu trutta marina, maxilla inferiore incurvata.

98. CETTE truite, *pl. I, partie II, fig.* 1, avait vingt pouces & demi de longueur totale A B, ſur quatre pouces huit lignes de largeur à la partie la

plus renflée C D; la queue étant épanouie, avait quatre pouces & demi de Q en R; l'aileron G de derriere l'anus commençait à quatre pouces & demi de l'extrémité de celui de la queue; & à ſon attache au corps du poiſſon, il avait de L en H deux pouces. L'anus H était tout près de cet aileron G, qui était compoſé de dix nervures aſſez groſſes & branchues. Les deux nageoires du ventre M étaient à dix pouces & demi de l'extrémité de l'aileron de la queue; elles avaient neuf nervures branchues, comme on l'a repréſenté *fig.* 7; chaque nageoire branchiale N était formée de onze nervures; elles étaient blanches, marquées d'une tache bleue le long de la principale nervure.

99. LA tête avait de A en O quatre pouces & demi de longueur, & trois pouces de largeur verticale R S; le centre de l'œil T était à un pouce & demi de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure; la prunelle était noire & l'iris argenté; du côté du muſeau, était un enfoncement triangulaire au-deſſous de T; entre cet enfoncement & le muſeau, étaient les ouvertures des narines; le haut de la tête était bleu. La mâchoire ſupérieure était garnie de deux rangées de dents; on en comptait à peu près neuf à la rangée extérieure. L'extrémité de la mâchoire inférieure ſe recourbait en-haut; de ſorte que ces poiſſons ne peuvent fermer exactement la gueule, n'y ayant que les extrémités des mâchoires qui ſe touchent, les côtés reſtant néceſſairement écartés les uns des autres. Quelques truites ont la mâchoire inférieure plus courbe que celle que M. Fougeroux a décrite; cette courbure fait le caractere des bécardes: l'extrémité du muſeau était bleue & le reſte blanc, & en-dedans de la gueule on pouvait compter ſix dents qui avaient à peu près une ligne de longueur.

100. L'AILERON E du milieu du dos avait deux pouces cinq lignes à ſon attache au corps, & était compoſé de onze nervures pliantes ou ſouples; ſon bord V était à neuf pouces ſix lignes de l'extrémité de la queue. L'appendice charnu P, qui était à quatre pouces ſix lignes de l'extrémité de la queue, avait huit lignes de largeur ſur un peu plus d'un pouce de hauteur, & reſſemblait aſſez à une feuille de pourpier. La ligne latérale O O était très-ſenſible, & partageait à peu près en deux parties l'épaiſſeur verticale du poiſſon; la peau, vers le dos, était d'un beau bleu, & blanche vers le ventre, l'un & l'autre ayant des reflets argentés; à quelques-unes la couleur du dos peut être comparée à celle des tanches. Les écailles ſont ſenſibles, ſur-tout celles du dos. Comme la plupart ſont à leur bord d'une couleur plus foncée que le reſte, le poiſſon paraît couvert de taches noirâtres: la chair était rougeâtre, ce qu'on nomme *ſaumonné*; & communément on eſtime que ces truites ont un goût plus fin & plus relevé que celui du ſaumon.

101.

101. ON m'a aſſuré qu'il y a des truites mâles & des truites femelles qui ſont bécardes : ceux-là penſent que cette difformité leur vient quand elles ont ſéjourné du tems dans l'eau douce ; que leur tête change auſſi de forme, qu'elle paraît plus groſſe ; qu'elles deviennent brunes ayant la couleur des tanches ; que leur chair perd de ſa délicateſſe, ce qu'on apperçoit plus ſenſiblement dans le tems du frai. La truite que M. Fougeroux a priſe au bord de la mer dans un parc, étant bécarde, on ne peut pas dire que cette difformité lui fût venue d'avoir ſéjourné dans l'eau douce, puiſqu'elle n'y avait pas remonté ; de plus, cette truite bécarde s'eſt trouvée d'un fort bon goût & très-délicate, au dire même des connaiſſeurs ; & il eſt probable que ſi l'on trouve la chair de quelques bécardes peu délicate, c'eſt parce qu'on les a priſes dans le tems du frai, ce qui arrive à tous les poiſſons. Il y a des truites bécardes, dont les taches ſont la plupart d'un beau rouge ; les pêcheurs les nomment bécardes rouges, *fig.* 4.

102. EN voilà aſſez ſur les truites qu'on pêche au bord de la mer ou à l'entrée des rivieres, lorſqu'elles ſont déterminées à entrer dans l'eau douce pour y dépoſer leurs œufs. Il faut maintenant donner la deſcription des truites qui paſſent toute leur vie dans les eaux douces, pour mettre les lecteurs en état de décider ſi elles ſont une eſpece différente de celles qu'on prend au bord de la mer.

ARTICLE III.

Conſidérations ſommaires ſur la truite de riviere. Trutta fluviatilis autorum.

103. LA truite de riviere eſt, ainſi que celle de mer, un poiſſon rond à écailles & à arêtes, qui ne peut être diſtingué des ſaumons de même grandeur que par les marques que nous avons indiquées plus haut. Les truites de riviere, ainſi que celles de mer, paraiſſent larges quand elles ſont remplies d'œufs ; c'eſt peut-être ce qui les a fait nommer *ſalmo latus.*

104. IL y en a, *pl. I, partie II, fig.* 2, qui ont le dos rembruni, parſemé de taches noires : *maculis ſolum nigris.* Quelques-unes ont des taches rouges interpoſées entre les noires : *maculis rubris & nigris.* A toutes celles que j'ai vues, les lignes latérales, qui étaient tantôt jaunes, tantôt blanches, ſouvent brunes, étaient droites : *lineis rectis.* Je n'en ai point vu qu'on pût dire exactement, *lineis lateralibus ſurſum recurvis.* Les ailerons & les nageoires ſont ſemblables & ſemblablement placés comme aux truites de mer & aux ſaumons ; l'aileron de la queue eſt tantôt plus & tantôt moins échancré. Les ailerons & les nageoires tirent quelquefois au rouge, & d'autres fois ils ſont jaunâtres.

105. LA longueur du corps des truites, tant de mer que de riviere, eſt environ trois fois & demie celle de la tête : l'anus eſt placé entre les deux tiers ou les trois quarts de la longueur du poiſſon, en allant du muſeau vers la queue. Il y en a qui ont la chair blanche, d'autres l'ont rouge ; elle ſe leve par feuillets ; & quand elles ſont graſſes, pêchées en bonne ſaiſon & dans une eau vive, cette chair eſt auſſi délicate & a plus de goût que celle du ſaumon. Elles ſe nourriſſent de cruſtacées, d'inſectes & de petits poiſſons. Dans pluſieurs rivieres, elles fraient en décembre ; alors elles ne ſont pas bonnes ; enſuite elles engraiſſent, & ſont un très-bon manger en juillet, août & ſeptembre.

106. COMME preſque tout ce que nous venons de dire convient également aux truites de mer & à celles de riviere, il faut, pour mettre les lecteurs en état de décider ſi ce ſont deux eſpeces de poiſſons, entrer dans de plus grands détails ſur la truite de riviere. Je ferai néanmoins précéder quelques remarques que j'ai faites ſur de petites truites de la riviere Thibouville en Normandie, que m'a envoyées M. Gallon, correſpondant de l'académie des ſciences & directeur des fortifications dans cette province.

107. ELLES étaient toutes très-brillantes, fort argentées, les unes plus, les autres moins, bleuâtrees vers le dos, ayant ſur les côtés des eſpeces de marbrures de cette couleur, mais très-légeres, comme des eſpeces de nuages qui étaient diſtribués çà & là ; pluſieurs partant du dos s'étendaient ſur le ventre : la couleur brillante des écailles de ces truites ne s'accorde guere avec l'idée qu'on a qu'elles bruniſſent dans l'eau douce. De plus, elles avaient de petites taches noires, & d'autres d'un rouge très-vif, ſur-tout du côté de la tête, mais les groſſes plus que les petites, qui n'en avaient preſque point. Ces taches étaient diſtribuées très-irréguliérement ; cependant à quelques-unes, il y en avait une file qui s'étendait de la tête juſqu'à la queue, en ſuivant aſſez réguliérement les lignes latérales ; à une couple on en voyait quelques-unes aſſez larges ſur les opercules des ouies.

108. A la plupart l'aileron de la queue était coupé preſque quarrément, ou plutôt en ſegment de cercle. Une qui avait ſept pouces de longueur, avait un pouce neuf lignes de largeur verticale à l'endroit du ventre le plus renflé, & neuf lignes à la naiſſance de l'aileron de la queue. Une autre qui avait ſix pouces cinq lignes de longueur, n'avait qu'un pouce trois ou quatre lignes de largeur au ventre, & ſept lignes à la naiſſance de l'aileron de la queue. Enfin, une autre qui avait ſix pouces cinq lignes de longueur, avait un pouce cinq lignes d'épaiſſeur verticale à l'endroit le plus renflé du ventre, & huit lignes à la naiſſance de l'aileron de la queue.

109. ON voit par ces obſervations, que les dimenſions des truites, non plus que le nombre & la poſition des taches, & même la couleur générale des

écailles, n'eſt pas la même dans des truites à peu près de la même grandeur & pêchées dans une même riviere ; ce qui s'accorde avec le ſentiment de Belon, qui dit qu'on prend dans les mêmes rivieres des truites diverſement colorées.

ARTICLE IV.

Deſcription détaillée d'une truite pêchée dans la Touvre. (9)

110. COMME j'avais été chargé dans mes tournées d'examiner les forges & fonderies de Ruelle en Angoumois, je m'étais trouvé à portée de ſavoir que la Touvre, qui prend ſa ſource dans des rochers à environ une lieue & demie au-deſſus de Ruelle, & dont les eaux ſont très-vives, nourrit une prodigieuſe quantité de très-bonnes truites ; M. de Secval, mon neveu, lieutenant des vaiſſeaux du roi, ayant été chargé de conduire une fonte conſidérable de canons & de mortiers à Ruelle, je l'engageai à me procurer, ſur les truites de cette riviere, les obſervations dont je vais rendre compte.

111. COMME la nature des eaux influe beaucoup ſur la qualité du poiſſon qui s'y éleve, il en réſulte que les truites qu'on pêche dans cette riviere, dont les eaux ſont très-pures, fraîches l'été, & qui ne gelent point l'hiver, ſont de très-bon goût & délicates ; & l'on prétend que les truites fraient dans cette riviere plus tard que dans d'autres, dont les eaux ſont moins vives & qui gelent l'hiver.

112. LA truite, *pl. I, fig. 2, partie II*, avait un pied de longueur totale A B ; elle peut être regardée comme de la grandeur la plus commune des truites de cette riviere ; elle avait ſoixante vertebres, & trente côtes de chaque côté.

113. LA longueur de la tête, priſe depuis l'extrémité du muſeau juſques derriere l'opercule des ouies O, avait deux pouces trois lignes ; l'épaiſſeur de la tête priſe horiſontalement, ou d'un œil à l'autre, onze lignes ; la diſtance du centre de l'œil à l'extrémité de la mâchoire ſupérieure un pouce ; le diametre de l'œil, ſix lignes. La prunelle était bleu foncé, tirant au noir, l'iris jaune pâle, argenté ; les mâchoires étant très-écartées l'une de l'autre, l'ouverture de la gueule était de onze lignes. La mâchoire inférieure avait à peu près neuf lignes de longueur, la ſupérieure était un peu plus longue.

114. AUX deux côtés des mâchoires, il y avait, comme à beaucoup d'autres poiſſons, deux oſſelets qui ſemblent deſtinés à augmenter la grandeur de la gueule quand ils pourſuivent leur proie ; lorſque la gueule eſt fermée, ces deux oſſelets ſe couchent le long des mâchoires dans le ſens de leur lon-

(9) Riviere de France dans l'Angoumois, qui ſe jette dans la Charente.

gueur ; les mâchoires ſupérieure & inférieure étaient garnies de chaque côté d'un rang de dents recourbées vers le dedans de la gueule ; on pouvait en compter quatorze à la mâchoire ſupérieure, & dix-huit à l'inférieure ; il y avait outre cela au palais trois rangées de dents ; à celle du milieu, elles étaient plus longues qu'à celles des côtés ; toutes étaient inclinées vers l'arriere ; la langue était auſſi garnie de dents. Toutes ces dents, ainſi qu'à la plupart des poiſſons, ne leur ſervent qu'à retenir leur proie ; elles ne peuvent broyer les alimens : c'eſt pourquoi on trouve quelquefois dans l'eſtomac des truites, des gardons tout entiers. Le muſeau A eſt arrondi ; entre ſon extrémité & l'œil on appercevait de chaque côté une narine ; il y avait d'un œil à l'autre environ quatre lignes de diſtance.

115. On comptait aux ouies de chaque côté quatre branchies ; la couleur du dos était bleu foncé, tirant ſur le noir ; les côtés étaient gorge de pigeon changeant, ayant des reflets bleuâtres & couleur d'or tachetés d'un rouge plus vif du côté de la tête que vers la queue, & preſque toutes avaient des taches noires ſur les opercules des ouies : le ventre était blanc, les écailles petites & minces, la peau ſe détachait aiſément de la chair. La plus grande largeur verticale de ce poiſſon était de deux pouces quatre ou cinq lignes.

116. Cette truite avait deux ailerons E P ſur le dos, un G ſous le ventre derriere l'anus, deux nageoires N derriere chaque ouie, & deux M ſous le ventre. L'aileron E du dos était placé à cinq pouces de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure ; à ſon attache au corps de l'animal, il avait quatorze lignes de longueur ; on y comptait onze nervures. L'autre aileron du dos P, fort petit, était éloigné de l'aileron E de deux pouces huit lignes ; on n'y diſtinguait aucune nervure ; il ne paraiſſait être formé que par la peau ; il était fort gluant quand on y portait les doigts ; il n'avait que neuf lignes de longueur, & environ huit lignes à ſon attache au corps.

117. Les deux nageoires branchiales N étaient preſque ſous la gorge ; leur articulation était preſqu'à l'à-plomb des bords des opercules des ouies, ou à deux pouces ſept lignes de la mâchoire inférieure ; elles étaient poſées obliquement ſur le corps du poiſſon, & formées par onze nervures dont la plus longue avait quinze lignes ; la largeur de l'articulation était de quatre lignes. Les deux nageoires ventrales M étaient à cinq ou ſix pouces de l'extrémité de la mâchoire inférieure, & à leur articulation elles n'étaient éloignées l'une de l'autre que de deux lignes.

118. L'anus était placé à huit ou neuf pouces de l'extrémité de la mâchoire inférieure ; immédiatement derriere était l'aileron ventral, qui avait onze ou douze lignes de largeur à ſon attache au corps ; il était formé de douze nervures, dont la plus longue avait dix-ſept lignes de longueur. L'ex-

trèmité du corps du poiſſon auprès de l'aileron de la queue avait treize lignes de largeur; l'attache de l'aileron de la queue à cet endroit était circulaire; l'aileron étant épanoui avait à ſon extremité Q R deux pouces quatre lignes de largeur, & les nervures Q R avaient vingt-deux lignes de longueur, celles du milieu O B douze lignes.

119. LES lignes latérales O O, qui partent de derriere les opercules des ouies & vont aboutir au milieu de l'aileron de la queue, étaient noires & très-apparentes; elles ſéparaient aſſez exactement la partie du corps du poiſſon qui eſt brune, d'avec celle qui eſt blanche; cependant la couleur brune devenait plus foncée en approchant du dos. L'épaiſſeur horiſontale de ce poiſſon par le travers de la tête vis-à-vis les yeux, était d'un pouce trois lignes, au milieu du corps d'un pouce quatre à cinq lignes, & près l'aileron de la queue ſeulement de quatre lignes; celui dont il s'agit peſait douze onces.

120. ON prenait autrefois dans cette riviere, des truites qui peſaient cinq à ſix livres; mais maintenant les plus belles ſont de quatre livres, & les communes d'une livre & demie ou deux livres. La cauſe de cette diminution de groſſeur des truites doit, je crois, être attribuée à ce qu'on pêche beaucoup dans cette riviere, & qu'on ne donne pas au poiſſon le tems de groſſir.

121. ON prend dans la Touvre des truites qui ont la chair blanche, & d'autres qui ſont rouges, qu'on nomme *ſaumonnées:* nous parlerons expreſſément dans la ſuite de cette différence de couleur. Les pêcheurs de cette riviere prétendent qu'on ne peut pas diſtinguer ſûrement les truites ſaumonnées des autres à des marques extérieures, non plus que les mâles d'avec les femelles, excepté, diſent-ils, dans le tems du frai, où la couleur des mâles eſt plus brune, & celle des femelles plus argentée: mais ils diſtinguent une eſpece de truite qu'ils eſtiment plus que toutes les autres; ils la nomment *gardonniere*, parce que, ſuivant eux, elle eſt très-friande de gardons, & qu'on lui en trouve fréquemment dans l'eſtomac; ils prétendent qu'elle eſt bréhaigne, qu'elle ne fraie point, & que pour cette raiſon elle eſt bonne toute l'année; cependant on en trouve qui ont des œufs dans le corps; mais les pêcheurs, pour ſoutenir leur opinion, diſent que ces œufs ſont plus petits que ceux des truites fécondes. Ces truites, dites gardonnieres, ſont toutes ſaumonnées, plus courtes & plus larges que les truites ordinaires, & leurs écailles ſont plus fines & plus blanches.

ARTICLE V.

Notes ſur les truites d'eau douce, trutta fluviatilis, *pêchées dans de petites rivieres fort éloignées de la Touvre.*

122. QUOIQU'ON pêche quelquefois de belles truites dans les rivieres,

je crois qu'elles ſont rarement auſſi grandes & auſſi groſſes que les belles truites de mer, ainſi que celles des lacs; mais il y en a des unes & des autres qui ont la chair blanche, & d'autres ſaumonnées: on eſtime qu'en général les truites de riviere ſont plus brunes ſur le dos; on compare cette couleur à un bleu d'acier. A l'égard des taches, les unes ſont d'un brun obſcur, *dorſo fulvo maculis luteis;* d'autres, couleur de ceriſe, & les taches ſont quelquefois entourées d'un cercle blanchâtre; on en apperçoit quelque choſe à la *figure* 5, *planche I, partie II.* On croit appercevoir ſur les côtés, des reflets de cuivre jaune, avec une légere teinte rouge: toutes ces couleurs s'éclairciſſent, & le ventre eſt blanc mat. Il y a à l'inſertion de l'aileron de la queue au corps une eſpece de petit bourrelet charnu, couvert d'écailles très-fines. Il ſemble que les ailerons des truites de riviere ſont plus grands proportionnellement à la groſſeur des poiſſons, que ceux des truites de mer; mais cette même différence s'obſerve auſſi dans les rivieres entre les petites truites & les groſſes. Il ſemble que les ailerons n'augmentent pas proportionnellement au corps, & ſouvent on apperçoit deſſus des taches pareilles à celles du dos, & aſſez fréquemment l'extrémité du petit aileron charnu & viſqueux du dos eſt rouge.

123. IL y a des pêcheurs qui, regardant les truites de mer & celles de rivieres comme deux eſpeces différentes, prétendent qu'on peut diſtinguer entre les jeunes truites qu'on pêche dans les rivieres, celles qui viennent du frai des truites de mer d'avec celles qui proviennent des truites qui ne quittent jamais les eaux douces: ils diſent que la tête de celles-ci eſt moins longue, la queue moins fendue; de ſorte qu'elles deviennent, à meſure qu'elles croiſſent, coupées preſque quarrément. Je ne rapporte ceci que d'après des pêcheurs, & je m'abſtiendrai de fixer le degré de confiance qu'on doit y avoir, d'autant qu'il faudrait, pour avoir ſur cela quelque choſe de certain, être parvenu à élever des unes & des autres dans des lieux ſéparés, ce que les pêcheurs n'ont ſûrement pas exécuté.

124. A Saint-Omer on prend beaucoup de truites dans l'Aa, dont les eaux ſont très-vives; mais on n'y prend point de ſaumons, parce que la riviere ne communique à la mer que par des écluſes, & cette même raiſon doit empêcher que les truites qu'on prend dans cette riviere ne viennent de la mer. C'eſt auſſi ce qui fait qu'il n'y a point de truites dans les canaux.

125. ON prend des truites en Beauce dans la petite riviere d'Autrui, qui prend ſa ſource près de Champ-Baudouin, & ſe décharge dans la riviere d'Etampes. On en prend auſſi en Gâtinois dans les canaux du parc de Courance, dont les eaux ſe déchargent dans l'Eſſonne. Il n'y a qu'une ſeule piece d'eau dans le parc de Courance, où les truites fraient; elle eſt

à la chûte des ſources; le fond en eſt graveleux, ainſi que la partie de la riviere où ſe rendent ces eaux: on prétend avoir remarqué qu'elles ne déchargent leur frai qu'aux endroits où l'eau a le plus de courant, & où il y a le plus de gravier.

126. LA ſaiſon du frai eſt à peu près depuis noël juſqu'à la fin de janvier. On prend dans la même piece d'eau des truites ſaumonnées & d'autres dont la chair eſt jaune, ou enfin qui ont la chair blanche; on n'eſt certain de ces différentes couleurs de la chair, que quand on les apprête: on croit que les rouges & les jaunes ſont de la même eſpece, qu'elles changent de couleur en vieilliſſant, & que dans les jeunes on en voit très-peu de jaunes.

127. ON prétend qu'elles ſe nourriſſent d'herbe, & de poiſſon quand elles peuvent en attraper: ce qui doit être rare, parce que dans cette piece d'eau il n'y a preſque que de la truite. On veut encore que depuis trente ans les truites y ſoient devenues bien plus rares & moins groſſes qu'elles n'étaient; on penſe avec beaucoup de vraiſemblance que c'eſt parce qu'on en a trop pris pour en porter à la cour dans les voyages de Fontainebleau. A l'égard de l'herbe dont elles ſe nourriſſent, M. le marquis de Courtivron m'écrit qu'en ſe promenant le long de ſa riviere avec un Provençal, il lui dit qu'il devait y avoir beaucoup de truites, à cauſe d'une ſorte d'herbe qu'il voyait ſur les bords; & M. le marquis de Courtivron m'a envoyé des feuilles d'arbre, qu'il avait tirées de l'eſtomac d'une truite.

ARTICLE VI.

Diſcuſſion ſur les différentes couleurs de la chair des truites.

128. IL y a des ſaumons qui ont la chair plus rouge que d'autres qui l'ont preſque blanche; mais cette différence eſt bien plus ſenſible dans les truites: nous allons nous en occuper; & c'eſt pour cette raiſon que nous n'avons point parlé de la couleur de la chair des ſaumons, remettant à en dire quelque choſe à l'occaſion de la différente couleur de la chair des truites. On attribue cette différence de couleur à pluſieurs cauſes; mais comme elles ne ſont point établies ſur des expériences bien faites, je m'abſtiendrai d'en parler. (10) La couleur rouge de la chair des ſaumons s'affaiblit à la cuiſſon; mais elle devient plus vive dans le ſel.

(10) Qu'il me ſoit permis d'obſerver ici qu'après cette déclaration on ne devait pas s'attendre à voir ces mêmes cauſes, incertaines & contraires à l'expérience, rapportées & examinées dans cet article. L'auteur a voulu dire ſans doute qu'il n'en parlerait que brièvement & pour en faire ſentir la frivolité.

129. M. Deslandes dit avoir trouvé dans les ſaumons un petit corps rouge qu'il compare à des grains de groſeille, & il prétend que ce corps donnant de ſa couleur à l'eau dans laquelle on fait cuire le ſaumon, la chair en prend une impreſſion : mais cette idée tombe d'elle-même, puiſque la chair des ſaumons eſt plus rouge quand elle eſt crue que quand elle, eſt cuite : d'ailleurs ce corps rouge, ſuivant M. Deslandes, ſe trouve dans la capacité de l'abdomen ; or un tronçon de ſaumon pris vers la queue eſt auſſi rouge que celui qu'on prend vers la tête : enfin on vuide & on lave les ſaumons qu'on ſale, on emporte donc ce petit corps rouge ; & néanmoins les ſaumons ſalés ſont plus rouges que ceux qui ne l'ont pas été.

130. IL eſt certain qu'on prend des truites qui ont la chair de différentes couleurs ; les unes ſont blanches comme du lait ; d'autres ſont rouges comme les ſaumons, & on les appelle pour cette raiſon, *truites ſaumonnées ;* d'autres ont la chair rouge pâle & comme tirant ſur le jaune ; enfin il y en a qui ont la chair d'un blanc terne. Nous ne conſidérerons d'abord que les deux extrêmes, ſavoir, celles qui ont la chair blanche, & celles qui l'ont rouge : nous dirons enſuite un mot des truites dont la chair eſt en quelque façon intermédiaire.

131. LA queſtion qui ſe préſente à diſcuter, conſiſte à établir d'où procede cette différente couleur de la chair des truites, ou de ſavoir ſi ce ſont des eſpeces différentes.

132. QUELQUES-UNS prétendent que cette différence de couleur dépend du ſexe ; mais cette raiſon n'eſt pas admiſſible, puiſqu'on prend des truites à chair blanche & des ſaumonnées, qui ont les unes de la laite & les autres des œufs dans le corps. D'autres ont prétendu que les truites devenaient ſaumonnées en vieilliſſant ; mais c'eſt ſans fondement, puiſqu'on en prend de fort petites & de très-groſſes, qui ont les unes la chair blanche, les autres la chair rouge. Comme les truites perdent beaucoup de leur bonté dans le tems du frai, des pêcheurs ont imaginé que les ſaumonnées devenaient à chair blanche dans cette ſaiſon ; mais c'eſt une erreur, puiſqu'alors on en prend de ſaumonnées qui ſont à la vérité maigres & moins délicates que dans les ſaiſons où elles ſe ſont rétablies de la fatigue que la ponte leur a occaſionnée, & il eſt de fait que dans la Touvre elles ſont au mois de mai dans toute leur bonté, ce qui dure juſqu'au mois de novembre, & que dans ces mois on prend des truites, les unes à chair blanche, les autres à chair ſaumonnée : j'ajoute à cela que j'en ai pêché de blanches & de ſaumonnées dans les ſaiſons où elles ne frayaient pas, & lorſqu'elles étaient excellentes.

133. QUELQUES-UNS veulent qu'on ne trouve des truites ſaumonnées que dans les rivieres où il y a beaucoup d'écreviſſes ; mais de ce que les

enveloppes

enveloppes cruſtacées des écreviſſes rougiſſent à la cuiſſon, en peut-on légitimement inférer que ces animaux qui ne ſont point rouges lorſqu'ils ſont en vie, puiſſent procurer cette couleur à la chair des truites? Il eſt vrai qu'il y a beaucoup d'écrevilles dans la Touvre & dans d'autres rivieres abondantes en truites, parce que les écreviſſes comme les truites ſe plaiſent dans les eaux vives. Il n'eſt pas douteux encore que les truites ſe nourriſſent de cruſtacées, de crabes, de chevrettes à la mer, & d'écreviſſes dans les rivieres. M. le marquis de Courtivron s'en eſt aſſuré par des expériences expreſſes: mais il eſt de fait qu'on prend dans ces mêmes rivieres des truites à chair blanche, & d'autres ſaumonnées; & on ne voit pas pourquoi les unes vivraient d'écrevilles pendant que d'autres refuſeraient cette nourriture, dont elles s'accommodent très-bien.

134. CE ſerait une erreur que de croire que les truites ſaumonnées viendraient d'œufs de truites fécondées par des ſaumons, puiſqu'on pêche des truites ſaumonnées dans la Touvre, les canaux de Courance, la Tille & d'autres rivieres, où l'on n'a jamais trouvé un ſaumon.

135. BEAUCOUP penſent que les truites qu'on pêche à la mer ſont ſaumonnées, & que celles à chair rouge, qu'on prend dans les rivieres y ont remonté de la mer. Pour détruire cette idée, il ſuffit de faire attention qu'on pêche à la mer des truites à chair blanche, & d'autres ſaumonnées; & qu'on prend de celles-ci abondamment dans des rivieres & des lacs qui n'ont aucune communication avec la mer.

136. M. le marquis de Courtivron, qui a, comme nous l'avons dit, dans ſon jardin une riviere très-abondante en truites, me marque qu'on y prend des truites à chair rouge, d'autres qui l'ont orangée, d'autres blanche comme du lait, & enfin d'autres dont la chair eſt d'un blanc livide; qu'il a ſouvent vu dans un même plat des truites de ces différentes couleurs à peu près de même groſſeur. On m'en a auſſi ſervi de blanches & de ſaumonnées qui venaient d'être pêchées ſous mes fenêtres, & priſes dans le même filet. Ajoutons que M. le marquis de Courtivron en a vu de couleur orangée qui ne peſaient qu'une demi-livre ou trois quarterons, pendant que des truites de deux à trois livres, pêchées le même jour dans le même canton de ſa riviere, avaient la chair blanche, & le contraire. Ce n'eſt donc pas l'âge qui produit cette différence.

137. PUISQU'ON ne peut pas attribuer la différente couleur de la chair des truites à la circonſtance des ſaiſons, à celle du frai, à l'âge des poiſſons, à la nature des eaux, au ſexe, à la nourriture, il ſemble naturel de penſer que ce ſont deux eſpeces différentes de truites, & que peut-être celles qui ont la chair d'un rouge pâle viendraient d'œufs de truites à chair blanche,

fécondées par des truites saumonnées, ou le contraire ; car sûrement les unes & les autres étant de même genre, peuvent frayer ensemble.

138. Il y a des pêcheurs qui disent que les truites saumonnées ont plus de taches sur le dos que les truites à chair blanche ; mais cette marque n'est rien moins que certaine. M. Chanlaire, commissaire de la marine à Boulogne, où l'on apporte beaucoup de truites des rivieres du voisinage, m'a assuré qu'il en avait mangé dont la chair était fort rouge, quoiqu'elles eussent peu de taches sur le dos. M. de Courtivron me marque qu'il n'a apperçu aucune marque extérieure & constante qui puisse faire distinguer les truites saumonnées des autres ; & des pêcheurs de bonne foi font le même aveu, notamment ceux qui prennent des truites dans la Touvre & les canaux de Courance. Il ajoute, qu'ayant trouvé des pêcheurs & des poissonniers qui prétendaient les distinguer parfaitement, il leur présenta un nombre de truites, & leur dit de mettre à part les saumonnées ; ils se tromperent si fréquemment, qu'il reste pour constant qu'ils ne s'y connaissaient pas mieux que les autres.

139. Communément on estime mieux les truites saumonnées que celles à chair blanche ; néanmoins, suivant M. de Courtivron, les meilleures sont celles qui ont la chair blanche comme du lait, & les plus mauvaises sont celles qui ont la chair d'un blanc livide. On ne connaît les truites bécardes, ni dans la Touvre, ni dans la riviere de M. de Courtivron, ni à Courance.

Article VII.

Sur la saison du frai des truites, & celle où elles sont le meilleures.

140. On juge de la saison du frai par le tems où les saumons & les truites passent de la mer dans les rivieres pour frayer, & l'on ne peut fixer que le tems où ces poissons montent en plus grande quantité ; car il y en a qui précedent beaucoup les autres, pendant que quelques-uns ne paraissent dans les rivieres que long-tems après. On dit en général, que les truites jettent leurs œufs en novembre & décembre, & qu'elles sont rétablies de la maladie du frai en juillet & août.

141. A l'égard des truites qui passent de la mer dans les rivieres, la saison que les pêcheurs appellent *de la montaison*, c'est-à-dire, le tems où la plus grande partie quitte l'eau salée pour passer dans l'eau douce où elles doivent frayer, est à peu près vers la S. Jean ; alors on voit quelques truites femelles qui précedent toujours les mâles : mais il y en a qui ne passent dans les rivieres que vers la S. Michel ; de sorte que quelques-unes ne montent qu'en septembre, octobre, & même novembre : mais alors elles sont presque toujours apairées ou accompagnées d'un mâle ; ce qui fait que dans cette sai-

ſon on en prend fréquemment deux d'un même coup de filet, dont une eſt femelle & l'autre mâle, ou du moins on prend autant de mâles que de femelles. Vers le mois d'avril ou de mai, quand les eaux commencent à s'échauffer, on prétend qu'elles retournent à la mer; & c'eſt alors qu'on en trouve le plus communément dans les parcs.

142. QUOIQU'IL ſe paſſe un tems aſſez conſidérable entre la ſaiſon du frai & celle de leur retour à la mer, elles ne fraient, à ce qu'on prétend, qu'une fois chaque année.

143. EN général, on entend par la ſaiſon du frai, celle qui eſt indiquée par l'ordonnance, depuis le commencement de février juſqu'à la mi-mars, époque où la pêche des truites eſt défendue, & les pêcheries doivent être ouvertes, parce que pendant ce tems il remonte continuellement des truites pour faire leur ponte dans les rivieres : cependant, comme nous venons de le dire, la montée des truites dure beaucoup plus long-tems ; car la ſaiſon du frai varie beaucoup, ſuivant le tempérament des poiſſons, la qualité des eaux chaudes ou froides, & encore plus ſuivant que les ſaiſons ſont hâtives ou tardives. Les pêcheurs prétendent qu'il y a ordinairement trois montées chaque année : ſavoir, à la Saint-Jean, où l'on ne prend preſque que des femelles ; à la Saint-Michel, où les mâles & les femelles viennent enſemble ; & à la fin de l'année, qui eſt la plus abondante, où il remonte des mâles & des femelles, pour ainſi dire, par flot. Ils croient encore avoir des indices de la montée des truites, lorſque les petites truites qu'ils prennent dans les rivieres jauniſſent peu de tems après être ſorties de l'eau, ce qui paraît dépendre de la chaleur de l'air ; ou quand ils voient remonter beaucoup d'anguilles qui quittent la mer aux approches des chaleurs, ils jugent que les truites paraîtront bientôt.

144. IL eſt certain que pour la multiplication des poiſſons, il faut, ainſi qu'aux autres animaux, le concours des mâles & des femelles. On voit les femelles remplies d'œufs ; ceux des truites, quand ils ſont parvenus à leur perfection, ſont gros comme de petits pois. Il eſt encore certain que la laite qu'on trouve dans le corps des mâles, eſt la liqueur ſéminale néceſſaire pour rendre les œufs féconds. Mais comment ſe fait cette fécondation ? C'eſt un fait de phyſique qui n'eſt pas encore bien éclairci : le ſentiment le plus commun eſt, que les femelles jettent leurs œufs que les mâles arroſent enſuite de leurs laites. D'autres veulent que quand les truites fraient, les femelles ſuivent les mâles, qu'elles en avalent la laite, qui féconde les œufs qu'elles ont dans le corps. Pour abréger, nous renvoyons à l'introduction qui eſt au commencement de la ſeconde partie, qui a pour titre, *de la multiplication des poiſſons*. Je vais ſeulement y ajouter quelques ſentimens qui ne laiſſent pas d'avoir des partiſans, quoiqu'ils paraiſſent peu vraiſemblables.

145. CEUX qui ſe ſont occupés de pêcher des truites dans la Touvre, prétendent que les femelles dépoſent leurs œufs ſur le gravier dans des courans où l'eau eſt la plus claire, que les mâles les ſuivent de près pour féconder leurs œufs, en répandant deſſus de leurs laites: ceci s'accorde avec le ſentiment le plus généralement adopté; mais il y a des pêcheurs qui prétendent avoir vu les mâles avaler une partie des œufs que jettent les femelles, & qu'ils les rendent par les ouies. D'après cette prétendue obſervation, ils imaginent que ces œufs ſont ainſi fécondés. Aſſurément cette idée eſt bien ſingulière; mais ſuppoſant qu'effectivement une partie des œufs eſt avalée par les mâles, ſuppoſant encore qu'on en voie ſortir par les ouies, il me ſemble qu'on peut ſe diſpenſer de croire que c'eſt ainſi que ſe fait la fécondation; il ſerait plus probable de penſer que les truites étant des animaux très-voraces, les mâles en avaleraient, & que quelques-uns ſeraient rejetés avec l'eau par les ouies; & ce ſerait là l'origine du conte que l'on fait ſur la fécondation des œufs des truites: ce qui confirme que c'eſt une effet de la voracité de ces poiſſons, c'eſt qu'on trouve quelquefois des œufs dans l'eſtomac des truites mâles.

146. VOICI d'autres détails ſur la façon de frayer des truites; mais je préviens que je ne me ſens point diſpoſé à adopter indiſtinctement tout ce qu'on dit à ce ſujet. Les truites, dit-on, remontent toujours les rivieres pour choiſir un endroit propre à recevoir leurs œufs; leur choix tombe, autant qu'elles le peuvent, ſur un endroit marneux, chargé de petits graviers: quand elles en ont trouvé un qui leur convient, elles y ſont, pour ainſi dire, leur nid; pour cela elles remuent les graviers avec la tête & la queue, juſqu'à ce qu'elles y aient fait une cavité à peu près de leur longueur; elles y reſtent tapies juſqu'au tems où elles ſe déchargent de leurs œufs, & le mâle qui ſe tient auprès, les arroſe de ſa laite qui les féconde. On aſſure qu'enſuite les mâles & les femelles s'agitent avec tant de force, que les pêcheurs qui entendent le bruit qu'elles font, y jettent leurs filets pour les prendre; & ils en prennent quelquefois qui, n'ayant pas fini leur ponte, rendent leurs œufs dans leurs mains, ou ſur l'herbe où ils les jettent. On ſoupçonne que cette agitation eſt pour que les œufs s'arrangent au fond de la foſſe qu'elles ont creuſée, & auſſi pour qu'en ſe frottant le ventre, elles facilitent la ſortie des œufs. On prétend qu'on reconnaît les endroits où les truites fraient, à une eſpece d'écume graiſſeuſe qui nage ſur l'eau, & qu'on juge être une partie de la laite que le mâle a jetée.

147. ON peut joindre à ce que nous venons de dire ſur la ponte des truites, ce que nous avons rapporté dans le chapitre du ſaumon d'après Geſſner, mais avec les réſerves que nous avons faites; car un naturaliſte m'a aſſuré qu'il s'était inutilement bien donné de la peine pour vérifier ces faits. Quand

les truites ont fini leur ponte, elles vont ſe rétablir dans des bancs d'herbes, où les pêcheurs qui ſavent leur métier vont les chercher. Les œufs au ſortir de l'animal ſont de couleur d'ambre jaune; l'intérieur eſt une glaire, & l'enveloppe eſt une membrane blanche & tranſparente. Quand je parlerai de la pêche de ces poiſſons en différens endroits, j'indiquerai plus préciſément le tems où l'on en prend en plus grande quantité.

ARTICLE VIII.

De la conſervation des truites dans des viviers.

148. QUOIQUE les truites ne ſe conſervent pas auſſi long-tems dans leur bonté que les ſaumons, on ne laiſſe pas de les tranſporter aſſez loin quand l'air eſt frais, ſur-tout lorſqu'elles ſont groſſes. Mais il eſt preſque impoſſible de les tranſporter en vie dans des barques à vivier, encore moins dans des tonnes, comme on fait quantité de poiſſons d'eau douce. Cependant on peut en conſerver pour l'uſage d'une communauté religieuſe, ainſi que pour la proviſion d'une groſſe maiſon, ou pour en vendre avantageuſement quand il ſe préſente des occaſions favorables; pour cela on fait un vivier ſur un fond de gravier, dans lequel il ſe rende des ſources d'eau vive: il ſuffira que ce vivier ait 10 à 22 pieds de largeur; mais plus on lui donnera de longueur, & plus on pourra y mettre de truites; celles qu'on y tranſportera promptement des rivieres voiſines, s'y conſerveront très-bien; elles s'y multiplieront même, ſi ce vivier eſt fort long, ſur-tout ſi l'on y jette de la blanchaille pour leur fournir de la nourriture. Les canaux du parc de Courance en ſont une preuve inconteſtable; & c'eſt pour cette raiſon qu'il ſe trouve des truites dans des étangs fond de gravier, qui ſont traverſés de ruiſſeaux d'eau fort vive.

149. CES faits, & pluſieurs autres très-avérés, que nous pourrions rapporter, nous engagent à inſérer ici un mémoire allemand que M. le comte de Golſtein a remis à M. de Fourcroy, directeur des fortifications en Corſe, qui a bien voulu ſe donner la peine de le traduire pour me l'envoyer: on indique dans ce mémoire comment on peut multiplier & élever chez ſoi des ſaumons & des truites; & quoique ce mémoire ait été imprimé en partie dans un ouvrage qui a pour titre, *les Soirées helvétiennes*, &c. nous avons cru qu'il convenait de mettre ici la traduction de M. de Fourcroy, qui étant plus détaillée, ſera plus ſatisfaiſante pour ceux qui s'intéreſſeraient à la multiplication de ces poiſſons. Malheureuſement nos terres ne ſont pas placées avantageuſement pour éprouver ce qui y eſt rapporté; & j'avoue que cela ſerait néceſſaire pour avoir une entiere confiance à ce qui y eſt dit, ſur-tout à l'égard des ſaumons.

Digitized by Google

Sur la façon de faire naître des ſaumons & des truites, traduit de l'allemand, des bords du Weſer.

150. ON fera conſtruire une caiſſe de grandeur à volonté, par exemple, de 11 pieds de long, un pied & demi de large, & 6 pouces de hauteur.

151. A l'une des extrémités, on laiſſera une ouverture de 6 pouces en quarré, fermée d'un grillage de fer ou de laiton, dont les fils ne ſeront pas éloignés plus de 4 lignes les uns des autres. A l'autre extrémité, ſur le côté de la caiſſe, ſera pareille ouverture de 6 pouces de large & 4 de hauteur, grillée de même: celle-ci ſervira pour la ſortie de l'eau, l'autre pour ſon entrée, & le grillage empêchera qu'il ne ſe puiſſe gliſſer dans la caiſſe ni rats d'eau, ni aucun autre inſecte ennemi ou deſtructeur des œufs de poiſſons.

152. LA caiſſe ſera exactement fermée par le deſſus pour les mêmes raiſons; on peut cependant laiſſer au couvercle une ouverture de ſix pouces en quarré, ſemblablement grillé, pour donner du jour au jeune poiſſon; mais cela n'eſt pas néceſſaire.

153. ON choiſira quelque lieu commode près d'un ruiſſeau, ou mieux encore près de quelque étang nourri par de bonnes ſources, d'où l'on puiſſe, par une fente ou petit canal de dérivation, faire couler un filet d'eau d'environ un pouce d'épaiſſeur, à travers la caiſſe, par les grilles, après l'avoir placée dans la ſituation néceſſaire à cet effet.

154. ENFIN on couvrira le fond de la caiſſe d'un pouce d'épais de ſable ou de gravier, recouvert d'un lit de petits cailloux jointifs de la groſſeur d'une noiſette ou d'un gland.

(*On aura par ce moyen un petit ruiſſeau factice, roulant ſur un fond de cailloux: on en verra plus bas la néceſſité.*)

155. ON préparera une ou pluſieurs de ces caiſſes en lieu convenable pour le mois de novembre; c'eſt la ſaiſon où les ſaumons commencent à frayer: alors mâles & femelles ils remontent des grandes rivieres dans les ruiſſeaux, pour y jeter leurs œufs & leur ſemence, comme on le voit arriver près Kaldorff: c'eſt alors qu'il faut procéder comme il ſuit.

156. ON verſera environ une pinte d'eau bien claire dans quelque vaſe bien nettoyé, comme ſeau de bois, ou tine, ou baquet; & ſaiſiſſant une femelle de ſaumon par la tête, on la tiendra ſuſpendue ſur ce vaſe: ſi ſes œufs ſont bien à maturité, ils tomberont d'eux-mêmes dans le vaiſſeau; ſinon, en lui preſſant légérement le ventre avec la paume de la main, les œufs ſe détacheront, & on les recevra facilement dans l'eau.

157. ON en fera de même d'un ſaumon mâle: quand il y aura ſur les œufs aſſez de laitance pour blanchir la ſurface de l'eau, l'opération de la fécondation des œufs ſera finie.

158. ON répandra ces œufs ainſi fécondés dans une des caiſſes ci-deſſus, & on y fera couler de l'eau du ruiſſeau, ayant attention qu'elle n'y coule pas avec aſſez de rapidité pour emporter les œufs avec elle; car il faut qu'ils demeurent tranquillement entre les cailloux.

159. IL faut avoir ſoin de nettoyer de tems en tems ces œufs, des ordures que l'eau y apporte & y dépoſe; cela ſe peut faire au moyen d'une plume que l'on agite ſur l'eau de côté & d'autre.

160. QUELQUEFOIS au bout de cinq ſemaines les petits ſaumons ſont déja formés dans les œufs, y ſont vivans, & s'y remuent: on le reconnait à leurs yeux qui ſont noirs, au lieu que les autres parties ſont diaphanes & ne renvoient point la lumiere. Huit jours après que l'on a diſtingué les yeux, ces petits poiſſons percent la coque ou peau tendre de l'œuf, & ſe promenent dans l'eau.

161. LE tems néceſſaire pour la naiſſance des ſaumons n'eſt cependant pas toujours le même. Si l'eau de la ſource eſt plus chaude, l'opération ſera plus tôt faite, comme auſſi ſuivant la température de l'air. L'expérience nous a appris qu'il faut ſouvent le double de tems pour faire éclorre ces œufs.

162. PENDANT que le poiſſon croit dans ſon œuf, on y diſtingue très-bien une membrane ou pellicule déliée, ſéparée de la coque. Le petit poiſſon couché dans cette coque eſt adhérent à la membrane, qui forme un ſac autour de lui, comme ſi c'était un pois traverſé par une petite aiguille.

163. CE petit ſac, qui tient au poiſſon, & qui remplit preſque toute la capacité de l'œuf, lui tient lieu d'eſtomac & d'entrailles. Le poiſſon ſe nourrit quatre ou cinq ſemaines après qu'il eſt éclos, de la matiere renfermée dans cette membrane. Pendant ce tems-là ſa gueule, d'abord informe, s'alonge ſucceſſivement; puis enſuite le ſac diſparait tout-à-fait, & l'animal a pris la figure qu'il doit avoir.

164. APRÈS les quatre ou cinq premieres ſemaines, la faim ſurvient à ces petits poiſſons; & comme dans les caiſſes ils ne trouvent ni les vermiſſeaux propres à les nourrir, ni l'eſpace dont ils ont beſoin, ils vont chercher l'un & l'autre en ſortant de leur caiſſe à travers les grillages. Si pour lors le filet d'eau de la caiſſe aboutit à quelque réſervoir ſuffiſamment grand, où l'on puiſſe élever les ſaumons juſqu'à la groſſeur dont il les faut pour rempoiſſonner les étangs, c'eſt tout ce qu'il y a de plus convenable.

165. LES ſaumons & les truites nouvellement éclos, peuvent ſe conſerver juſqu'à dix ſemaines dans quelque grand vaſe de verre bien net, ou de quelqu'autre matiere, comme de porcelaine, faïence, &c. Il faut ſeulement faire enſorte de les y tranſporter ſans les bleſſer, & avoir ajouté pour cela à la caiſſe où ils ſont nés, un petit crible de crèpon, monté

ſe réuniſſant en un ſeul vers le milieu, & terminé par un ſeul ventre & une ſeule queue. Enfin, parmi ces monſtres, j'en ai rencontré un qui paraiſſait formé de deux poiſſons qui ſe traverſaient, n'ayant qu'un ſeul ventre pour les deux.

170. DE tous ces avortons, jamais aucun n'a vécu juſqu'à ſix ſemaines, c'eſt-à-dire, au-delà du terme où la matiere contenue dans la membrane ou ſac de l'œuf, & qui leur ſert d'eſtomac, peut ſuffire à ſa nourriture.

171. ON peut conjecturer que tous ces monſtres de poiſſons proviennent de ce qu'un œuf s'eſt trouvé fécondé par plus d'un animalcule de la laitance; & comme c'eſt la matiere contenue dans l'œuf de la truite & des autres poiſſons qui fournit au petit poiſſon le ventre, l'eſtomac & les inteſtins, au lieu que les autres parties du poiſſon végetent ou pouſſent entre la membrane & la coque de l'œuf, tous ces monſtres ſe trouvent avoir les inteſtins communs, & il eſt facile d'en inférer comment ſe produiſent les monſtres dans les poiſſons & les animaux ovipares. Mais ce ſyſtème ne peut avoir lieu pour les monſtres des vivipares, qui étant nés dans une matrice, n'ont pas de même un ſeul ſac deſtiné à leur fournir les entrailles en commun. Il n'eſt pas fort rare de trouver de ces monſtres dans les oiſeaux, même dans les quadrupedes, bien plus dans les végétaux; & l'on penſe que, quand les embryons étaient très-tendres, deux ſe ſont collés & enſuite comme greffés l'un à l'autre.

172. LES œufs de truites, principalement quand ils ſont à maturité, ſont totalement ſéparés les uns des autres, ainſi que de toutes les autres parties du poiſſon, & couverts d'une peau ou coque très-dure. Il n'y a donc pas alors beaucoup de circulation, s'il en reſte quelqu'une entre les liqueurs du poiſſon & celles de l'œuf. Auſſi les œufs de truites ne ſe corrompent-ils pas auſſi-tôt que le poiſſon, & j'en ai vu ſe conſerver ſains quatre & cinq jours après que le poiſſon s'était putréfié.

173. POUR m'en aſſurer par expérience, j'ai pris les œufs mûrs d'une truite déjà pourrie, étant morte depuis quatre jours & très-puante: je les ai couverts des laitances d'un mâle vivant, & j'ai eu des poiſſons comme ſi la truite qui m'avait fourni les œufs eût été vivante.

174. ET attendu que la vie des animalcules des laitances n'eſt pas non plus tellement liée à celle de l'animal qui les produit, que la mort du poiſſon puiſſe donner auſſi-tôt la mort à ces petits animalcules, mais que ces animalcules au contraire conſervent la vie & leur faculté reproductive, tant que le fluide qui les contient n'a pas contracté de putréfaction; c'eſt un fait conſéquent & d'expérience tout enſemble que cette eſpece de paradoxe.

175. PAR le moyen de laitances & d'œufs de truites déjà mortes & en partie fétides, on peut faire naître de nouvelles truites.

(*On ſent combien, au moyen des faits de ces quatre derniers articles, on pourrait trouver de facilité à ſe procurer des truites dans un canton où jamais il n'y en aurait eu.*).

176. L'EXEMPLE des mulets entre les quadrupedes, & des brèmes (*a*) entre les poiſſons, fait voir que le mêlange de deux eſpeces en produit une troiſieme qui a beaucoup de rapport aux deux premieres. Pendant les mois de novembre, décembre & janvier, les ſaumons & les truites ont leurs œufs & laitances en maturité. On peut donc faire le mêlange de ces deux eſpeces, & éprouver ſi l'on aura des poiſſons qui ne ſoient ni truites ni ſaumons, mais qui tiennent un milieu entre les deux.

177. IL ne faut pas conclure de là, que l'on aura des truites ſaumonnées: celles-ci ne conſtituent pas une eſpece différente de la truite qui a la chair blanche; j'ai fait un très-grand nombre d'expériences qui prouvent & conſtatent que la différence entre les truites ſaumonnées & celles qui ne le ſont pas, vient en partie de la nature de l'eau dans laquelle elles vivent, & principalement de leurs alimens (*b*). Nous avons dans nos cantons le pourvoyeur du carême de Veſtrux, qui poſſede un vivier dans lequel toutes les truites jetées de la groſſeur du rempoiſſonnement, deviennent en un an preſque ſaumonnées. Cette foſſe reçoit la chûte d'un ruiſſeau dont l'eau eſt *de la meilleure qualité, très-propre à diſſoudre le ſavon* (*c*), & nourrit beaucoup de goujons ou *barbillons* (*d*), comme il s'en rencontre beaucoup dans les ruiſſeaux. On trouve de même des truites ſaumonnées communément

(*a*) En allemand *ſteinkarpen*. Je ne puis rendre ce mot en français que par celui de brêmes qui ſont mulets. Un Allemand me l'a rendu en latin par les mots *cyprini clavati*, qui ne me ſont pas plus clairs: un autre homme de lettres m'a dit que c'était un poiſſon metis de la carpe & de la brême, que tout le monde connait. Mais il eſt certain que par *ſteinkarpen* on entend en Allemagne ce que nous appellons *brême* en français. (11)

(11) Le nom propre en allemand du poiſſon appellé brême eſt *braſſe*. Celui de *ſteinkarpen* déſigne une eſpece de carpe particuliere, en latin *cyprinus*.

(*b*) J'ai rapporté des obſervations qui ne s'accordent pas avec ce qui eſt dit ici ſur la couleur de la chair des truites.

(*c*) Le mot allemand *weich-waſſer* ne peut ſe traduire littéralement par aucun mot français qui me ſoit connu. (12)

(12) Le mot allemand *weich* ſignifie mol, doux, tendre; ainſi *weich-waſſer* eſt de l'eau douce, ou qui n'eſt point crue: celle d'un ruiſſeau acquiert cette qualité à meſure qu'elle s'éloigne de ſa ſource. On pouvait donc rendre ici le ſens de ce mot ſans parler du ſavon.

(*d*) Le mot *bart-fiſchen* paraît rendu par celui de *barbillons* ou petits barbeaux: je n'ai pu ſavoir poſitivement ſi l'auteur a voulu parler de l'eſpece de poiſſon qui ſe nomme ainſi en français; mais on ſait que la truite eſt très-vorace, & que toutes ſortes de petits poiſſons lui conviennent également. (13)

(13) *Bart-fiſch* veut dire en général poiſſon barbu. Le nom allemand du barbeau eſt *barbe*, & du barbillon *kleine barbe*.

dans tous les ruiſſeaux dont l'eau eſt de cette eſpece, & qui abondent en goujons. C'eſt par cette raiſon que j'attribue à la nature des eaux & à la nourriture des truites, cette propriété d'améliorer leur goût, & de changer la couleur de leur chair.

178. LES brochets fraient au mois de mars, & les truites, comme nous l'avons dit, en décembre & janvier, quelques-unes même en février, quoiqu'aſſez rarement. Si donc on trouvait moyen de conſerver des œufs de truites juſqu'en mars, ce que je n'examine pas ici, on pourrait eſſayer ſi des laitances de brochets jetées ſur des œufs de truites, produiraient une troiſieme eſpece.

179. IL eſt bon de remarquer que les animaux métis, ou produits de deux eſpeces différentes, n'ont pas la faculté de ſe reproduire; & il eſt évident par-là que Dieu, en créant la nature, a déterminé la quantité d'eſpeces auxquelles il a voulu donner l'exiſtence.

180. LES œufs des ſaumons & des truites ſe pourriſſent infailliblement s'il y ſéjourne quelque ſaleté, ou qu'ils reſtent long-tems ſur la terre, quoique les petits poiſſons y ſoient déjà tout formés. C'eſt ce que m'ont appris quantité d'expériences, & c'eſt la raiſon pour laquelle ces eſpeces ont reçu de la nature l'inſtinct de dépoſer leurs œufs ſur le gravier des ruiſſeaux, dans les endroits où le courant de l'eau les nettoie continuellement de toute ordure.

181. LES truites qui ſont dans les étangs, y jettent bien leurs œufs & ſemences dans la ſaiſon. Ces œufs tombent ſur la terre ou la vaſe; ou s'il ſe rencontre un fond de gravier, pierres ou ſable, c'eſt là que la truite fraie, & par ſon mouvement elle travaille tant qu'elle peut à nettoyer ſes œufs. Mais c'eſt tout au plus ſi elle peut les entretenir propres pendant huit jours. C'eſt un fait certain que tout ce qui repoſe dans l'eau la plus pure, contracte de jour en jour quelque craſſe. Il eſt impoſſible que les œufs des truites y demeurent environ dix ſemaines ſans devenir ſales. Voilà pourquoi jamais le frai des truites ne réuſſit dans les étangs, à moins que ce ne ſoit dans des endroits où le fond ſoit de gravier, & où il ſe rende des ſources d'eau vive.

182. IL ſe trouve cependant, mais très-rarement, de jeune frai de truites dans quelques étangs, & l'on s'imagine qu'il y eſt éclos. Mais dans ces cas il faut remarquer qu'il y tombe quelque ſource voiſine, ou quelque ruiſſeau qui coule ſur du gravier. La truite, aux mois de décembre & de janvier ne manque pas de monter de l'étang dans ces ruiſſeaux pour y jeter ſes œufs & ſes ſemences. Dès que les petits ſont éclos, ils cherchent l'eau & leur nourriture, deſcendent dans l'étang, & font croire à ceux qui n'y regardent pas de ſi près, qu'ils y ont pris naiſſance.

183. Nos obſervations ci-deſſus font voir que les truites ne peuvent ſe multiplier dans les étangs : on ſait d'ailleurs qu'il ſerait impoſſible de tirer tous les ans des ruiſſeaux, ſans un dommage conſidérable, un rempoiſſonnement ou alvinage en ce genre, outre qu'il ne ſe trouve pas par-tout des ruiſſeaux qui produiſent des truites, quoiqu'on eût dans ſon voiſinage des étangs très-propres à les nourrir. On ne pourra donc diſconvenir que cette invention de faire naître des truites au moyen des œufs & des laitances, ne puiſſe procurer un grand profit dans beaucoup d'endroits, outre le plaiſir & l'amuſement que l'on y pourra trouver.

184. LES ſaumons, dans la ſaiſon de leur frai, paſſent comme les truites, des rivieres dans les ruiſſeaux caillouteux, & après y avoir frayé, reviennent dans les rivieres, où les petits ſaumons viennent les trouver dès qu'ils le peuvent. Tel eſt l'inſtinct que la nature leur a donné; d'où l'on peut conclure avec vraiſemblance, que les jeunes ſaumons ne ſe tiennent point du tout dans les ruiſſeaux, & qu'il eſt difficile de les contenir dans des viviers, quand il y entre & qu'il en ſort des ſources abondantes.

185. LES poiſſons voraces de nos contrées, comme brochets, truites, &c. lorſqu'on les garde à part dans des viviers, ſe nourriſſent principalement des rats d'eau, grenouilles, lézards, ſalamandres d'eau (*), orvets & autres inſectes de cette eſpece; & comme les ſaumons ſe nourriſſent de même, on ne perdra pas ſes peines, ſi l'on jette beaucoup de ces inſectes dans les étangs où l'on veut les faire profiter.

186. LES eaux d'étangs propres à nourrir les carpes, ſont ordinairement du même degré de chaleur que celles dans leſquelles les ſaumons aiment naturellement à demeurer : c'eſt ce qui fait que les eaux tempérées leur conviennent mieux que les étangs plus froids, dans leſquels les truites ſe plaiſent davantage.

187. LES ſaumons ne fraient pas dans les étangs, & il eſt très-difficile d'en pêcher dans les rivieres pour le rempoiſſonnement. Il ſuit de là, que notre invention ci-deſſus des œufs & laitances de truites & de ſaumons

(*) Quoique la ſalamandre d'eau ne ſoit pas venimeuſe, *giftige mollen* m'a paru ſe pouvoir traduire ainſi; & *blind-ſchleichen*, qui veut dire ſerpent aveugle, par le mot *orvet*. Cette eſpece de ſerpens eſt très-commune dans pluſieurs cantons de l'Allemagne, & même en Alſace. (14)

(14) Le mot *giftige* ſignifiant conſtamment venimeux, il ne peut point être queſtion ici de la ſalamandre d'eau, qui, comme l'on ſait, n'eſt armée d'aucun venin. Les phyſiciens ne ſont pas même d'accord ſur la réalité de la diviſion des ſalamandres en *terreſtres* & *aquatiques*, y ayant plutôt lieu de croire qu'elles ſont toutes amphibies: *giftige mollen* ne ſignifie autre choſe que des inſectes venimeux, tels que le ſerpent, &c. L'*orvet* eſt appellé ſerpent aveugle, parce qu'il a les yeux très-petits; on le nomme auſſi *anveye*.

peut être très-utile, pourvu que les étangs où l'on voudra les garder, leur fourniſsent la nourriture.

188. J'AI actuellement 430 petits ſaumons de la premiere expérience que j'ai faite pour en élever : lorſqu'ils ont eu ſix ſemaines, je les ai diſperſés dans pluſieurs petits viviers : j'eſpere qu'au bout de l'année je pourrai juger avec certitude s'il ſe trouve quelque profit à nourrir & à garder ainſi des ſaumons dans les étangs.

189. LES brochets & les perches fraient dans la plupart des étangs, au lieu que les carpes & les *karauſchen* (*) ne fraient que dans ceux dont les eaux ſont tempérées, aux endroits qui ſe trouvent unis ſans beaucoup d'herbes, & qui ne ſont pas environnés de beaucoup de vaſes molles. Si la nature n'a pas ainſi diſpoſé le terrein d'un étang, il eſt très-facile d'y remédier à peu de frais ; & après avoir éprouvé & obſervé comment il convient de préparer & d'entretenir les étangs, on pourrait tirer un grand profit de cette éducation artificielle des poiſſons, à l'exemple de tout ce qui vient d'être dit ſur les truites & ſaumons de notre pays.

190. LES poiſſons mâles ont auprès de l'arête deux lobes de ce qu'on appelle *la laitance* ; c'eſt une matiere blanchâtre, & quelquefois un peu griſe, dont les parties ſont aſſez ſolides. Cette matiere s'accroit ordinairement depuis le printems juſqu'au mois de novembre dans les ſaumons, & juſqu'en décembre dans les truites, & c'eſt la matiere prolifique de ces poiſſons.

191. LORSQUE le tems du frai des ſaumons & des truites eſt arrivé, il ſe liquéfie journellement dans chaque mâle environ la ſixieme partie de cette matiere, qui du reſte demeure ſolide. C'eſt au moment de cette liquidité qu'elle a acquis toute ſa maturité ; & alors elle reſſemble à un véritable lait blanc & fluide, qui contient les animalcules ſéminaux parvenus à leur perfection.

192. LES femelles de ces poiſſons ont pareillement leurs œufs aſſemblés en deux lobes contigus à l'épine du dos, & y croiſſent dans le même tems. Lorſque ces œufs, à l'approche du frai, ont acquis leur juſte volume & leur maturité, la membrane qui les unit enſemble, s'en ſépare ; enſorte qu'au moyen de quelque mouvement, ſoit d'extenſion ou de compreſſion, les œufs ſont expulſés l'un après l'autre du corps de la femelle.

193. AU moment du frai des ſaumons, comme en novembre, le mâle & la femelle, dont les laitances & les œufs ſont à maturité, ſortent des grandes rivieres, vont gagner quelque ruiſſeau dont l'eau murmure ſur un fond de

(*) Ou *karauſchen*, ſorte de poiſſon d'étang dont je ne ſais pas le nom français. On le trouve traduit dans les dictionnaires par le mot *corous piſcis*, ou par *coracinus*. (15)

(15) Le mot allemand *karauſchen*, exprime l'eſpece de poiſſons connue des ichtyologiſtes ſous le nom de *corbeau*, ou de *coraſſin*.

cailloux, ſable ou pierres, parce qu'il faut un tel fond pour que les œufs s'étendent.

194. ALORS le mâle ſe tient auprès de la femelle, tous les deux s'agitent & ſe frottent le ventre ſur le ſable ou ſur le fond, afin de faire ſortir par ce petit choc ce qu'ils ont d'œufs & de laitances en état de maturité.

195. EN même tems que les œufs tombent du corps de la femelle, leur poids les porte vers le fond; & comme il eſt pierreux, l'un paſſe derriere un caillou, l'autre derriere un autre. On peut remarquer dans les eaux courantes, que chaque petite pierre occaſionne un petit tourbillon d'eau, au milieu duquel ſe trouve un point de repos, dans lequel eſt chaſſé tout corps léger qui ſe rencontre, & par conſéquent l'œuf de notre poiſſon. C'eſt ainſi que ſe diſperſent & s'étendent les œufs de truites & de ſaumons ſur les fonds graveleux des ruiſſeaux.

196. LA laitance du mâle ſe répand en même tems par petits tourbillons ſur le ſable & les graviers, compoſée, comme on le ſait, d'une infinité d'animalcules ſéminaux, dont l'un étant porté d'un côté de l'œuf, l'autre d'un autre, il s'en trouve un qui rencontre certaine cicatricule de l'œuf, s'y inſinue & le féconde. Après cette opération, le cours & le choc continuel de l'eau conſerve les œufs dans la propreté qui leur eſt indiſpenſable; & après environ dix ſemaines, arrive au jour le petit poiſſon, plus tôt ou plus tard, ſelon que la ſource eſt d'une température plus ou moins froide ou chaude.

197. SI l'on compare cette hiſtoire de la propagation naturelle des truites & ſaumons avec les procédés que nous en avons déduits pour les faire naître chez ſoi, nous nous flattons que l'on reconnaîtra dans notre méthode toutes les attentions indiquées comme principales & eſſentielles par la nature, enſorte qu'on pourra en haſarder l'expérience avec confiance de réuſſir.

198. *NOTA.* Ce mémoire fut remis en allemand à Duſſeldorff en 1758, par ſon auteur qui eſt aujourd'hui grand-chancelier des duchés de Bergues & de Juliers pour S. A. E. Palatine. Ce ſeigneur, auſſi inſtruit que curieux en hiſtoire naturelle, rendait par ſon excellente maiſon & ſon accueil honête, le ſéjour de Duſſeldorff très-agréable aux officiers pendant la derniere guerre. M. Fourcroy dit qu'il ſe rappelle qu'il lui dit avoir toute confiance aux faits de ce mémoire, comme les tenant de très-bonne main. Mais comme M. Fourcroy trouva des difficultés à traduire ce mémoire, M. le comte de Goldſtein voulut bien le lui faire remettre en latin; & cette verſion françaiſe, montrée depuis à pluſieurs perſonnes qui ſavaient bien les deux langues, a été trouvée exacte. Cependant ni M. Fourcroy, ni M. le comte de Goldſtein, ni à plus forte raiſon moi, ne ſommes en état de certifier la vérité de tous les faits qui ſont rapportés dans ce mémoire: mais la façon dont il eſt écrit engage à y avoir une certaine confiance; & peut-être pourra-t-il

déterminer quelque naturaliſte à faire des tentatives analogues pour multiplier d'autres poiſſons.

ARTICLE IX.

De la qualité des truites.

198. CEUX qui croient pouvoir juger de la bonté des truites par leur forme extérieure, eſtiment celles qui ont la tête petite, le ventre & le corps gros, & qui en général ſont ramaſſées : au contraire, ils mépriſent celles qui ſont alongées, & qui reſſemblent en quelque ſorte aux harengs qu'on nomme *gays*. Effectivement la groſſeur du corps indique que le poiſſon eſt gras, alors il paraît moins long, & ſa tête moins groſſe. Au reſte, quoique les truites ſaumonnées aient la chair rouge, je penſe qu'elle ne l'eſt jamais autant que celle du ſaumon, & les ſentimens ſont fort partagés ſur la préférence qu'on doit donner à un de ces poiſſons ſur l'autre. (16)

199. SI l'on trouve la chair du ſaumon plus délicate que celle de la truite, on convient aſſez généralement qu'elle a moins de goût, ce qui fait qu'on s'en laſſe plus tôt. Si l'on reproche aux truites bien conditionnées d'avoir la chair moins délicate que celle du ſaumon, c'eſt ſouvent la faute de ceux qui l'apprêtent ; car ſi, quand il fait frais, on mange une groſſe truite pêchée en bonne eau & dans la meilleure ſaiſon, lorſqu'elle vient d'être priſe & au ſortir de l'eau, ſa chair ſera immanquablement coriace : mais en la gardant une couple de jours, elle deviendra délicate (17). D'ailleurs il ne faut pas croire que toutes les truites ſoient également bonnes, l'eau & la ſaiſon influent beaucoup ſur leur qualité ; mais de plus, comme nous venons de le dire, celles qui ſont menues, alongées, que les pêcheurs nomment *gayes*, quoique pêchées en bonne eau, ſont un très-médiocre manger ; & comme dans les pays où les truites ſont communes, on refuſe de les acheter, les pê-

(16) Tous ceux qui ſont à portée de manger des truites que l'on pêche dans les lacs & les rivieres de Suiſſe, préferent ſans héſiter celles qui ſont ſaumonnées à celles qui ne le ſont pas. Ils prétendent que les premieres ont la chair plus ferme & un meilleur goût. Le contraire peut avoir lieu dans d'autres pays, ſans parler de la fantaiſie, qu'il faut toujours mettre en ligne de compte dans des objets de ce genre.

(17) Cette obſervation eſt démentie par l'expérience, quant aux truites dont je viens de parler. On les apprête peu d'heures après, même à leur ſortie de l'eau, & la chair n'en eſt nullement coriace. On ne ſaurait même les conſerver pendant deux jours, principalement hors des tems très-frolds, à moins qu'on ne prenne quelques précautions, comme de les vuider d'abord, enſuite de les frotter intérieurement avec du vinaigre, & de les envelopper d'un linge imbibé de la même liqueur. La cauſe de cette différence entre les truites marines & celles des lacs, provient peut-être de ce que ces dernieres ont vécu dans des eaux douces & ſavonneuſes.

cheurs, pour en trouver le débit, leur fourrent dans l'eſtomac quelques petits poiſſons qui augmentent leur groſſeur, & elles ne ſont plus reconnues pour gayes. Nous avons dit que ces truites gayes n'avaient ordinairement dans le corps ni œufs ni laite. A cet égard les truites gardonnieres de la Touvre ſont gayes, puiſque, ſuivant les pêcheurs, elles n'ont ni œufs ni laite : néanmoins leur corps eſt gros, & elles ſont eſtimées, comme nous l'avons dit, beaucoup ſupérieures à toutes autres.

201. IL eſt naturel que chacun vante ſa marchandiſe ; c'eſt pourquoi les pêcheurs du bord de la mer diſent que les truites qu'on pêche à la mer, ſont bien ſupérieures à celles qu'on prend dans les rivieres ; elles ſont bonnes, diſent-ils, en toute ſaiſon. Cela doit être, puiſque, ſuivant le ſentiment le plus ordinaire, elles remontent dans les rivieres pour frayer ; ainſi on en prend peu à la mer qui aient perdu leur qualité à l'occaſion du frai. Je dis peu, parce qu'on prend quelquefois à la mer des truites qui ſont maigres, dont la chair eſt coriace & de mauvais goût. Les pêcheurs de la côte attribuent ces défauts à la qualité du fond où elles ont été priſes. Cela peut être ; mais auſſi il peut bien être que ce ſoient des truites qui aient frayé à la mer. Beaucoup de pêcheurs & de poiſſonniers qui ont des pêcheries dans les rivieres, ſoutiennent que les truites deviennent beaucoup meilleures en ſéjournant dans les eaux douces, ſi l'on en excepte le tems du frai. Comme les pêcheurs de la côte n'en peuvent pas diſconvenir, ils avouent que cela peut être, pourvu qu'elles n'aient pas reſté long-tems dans les rivieres. Ils diſent qu'après un certain tems elles s'y abâtardiſſent & deviennent mauvaiſes. Cela eſt vrai juſqu'à un certain point ; mais ces défauts ne dépendent pas de la mauvaiſe qualité des eaux, mais bien de ce qu'elles y fraient, puiſqu'enſuite elles ſe rétabliſſent, & deviennent très-bonnes ; & aſſurément dans les rivieres d'eau très-vive, qui n'ont aucune communication avec la mer, même dans les lacs qui ſont au plus haut des montagnes, on prend de très-bonnes truites. Auſſi les marchands de poiſſon, ſans s'embarraſſer où elles ont été pêchées, ni ſi elles ont reſté long-tems dans les rivieres, donnent la préférence à celles dont les écailles ſont brillantes & argentées, dont les taches ſont vives, qui ont des marques rouges au coin de l'œil, & dont les ouies ſont d'un rouge vif & éclatant, le corps bien charnu, la tête petite, & d'autres marques peu ſenſibles, qu'il ſerait difficile de décrire, mais qui frappent les pêcheurs & les marchands de poiſſon.

202. NOUS avons dit que communément on eſtime beaucoup plus les truites ſaumonnées que celles à chair blanche, mais que M. de Courtivron donne la préférence aux truites qui ont la chair d'un beau blanc de lait ; & j'ai trouvé pluſieurs perſonnes de ſon ſentiment.

203.

ARTICLE X.

Des truites du lac de Geneve, & de leur pêche.

203. QUOIQUE je me propoſe de traiter dans un chapitre particulier de la pêche des ſaumons & des truites, je me trouve en quelque maniere obligé de parler ici de la façon de pêcher dans le lac de Geneve, à cauſe de la liaiſon qu'il y a entre les différentes eſpeces de truites qu'on y prend, & les pêches qui conviennent pour prendre les unes & les autres.

204. SACHANT qu'il y a quantité de bonnes truites dans ce lac, & n'ayant que des connaiſſances vagues ſur cet objet, je ne pouvais mieux m'adreſſer, pour me procurer les éclairciſſemens qui me manquaient, qu'à M. Bonnet & à M. Mallet, l'un & l'autre de la ſociété royale de Londres, & correſpondans de l'académie royale des ſciences de Paris, qui ſe font un plaiſir d'aider de leurs lumieres ceux qui s'adonnent à des recherches utiles: ainſi ce que je vais rapporter eſt en grande partie extrait des réponſes que ces ſavans on bien voulu me faire; c'eſt un témoignage de reconnaiſſance que je leur rends avec bien du plaiſir.

205. ON ne voit point de ſaumons aux environs de Geneve; mais on prend beaucoup de truites dans le lac, & principalement aux deux extrêmités; ſavoir, dans le Rhône de Geneve, & encore plus dans celui du Valais. On en prend auſſi dans les petites rivieres qui ſe déchargent, ſoit dans le Rhône, ſoit dans le lac: comme on les diſtingue en *truites du lac* ou *d'été*, *truites du Rhône* ou *de la ferme*, & *truites des petites rivieres*, il faut expliquer ce qu'on entend par ces différentes dénominations.

206. LES *truites* qu'on nomme *du Rhône* ſont celles qu'on prend à l'endroit où le Rhône ſort du lac. La pêche en appartient à la ville, qui l'afferme à des particuliers, ce qui fait appeller *truite de la ferme* celles qu'on prend à cette pêcherie. A Villeneuve, qui eſt à l'autre extrêmité du lac, à l'endroit où il reçoit le Rhône du Valais, on pêche dans la même ſaiſon des truites comme à la ferme, même en plus grande quantité & plus groſſes. On nomme *truites d'été* celles qu'on prend en toutes ſaiſons dans le lac même. Enfin, il y a encore des *truites* qu'on prend, ſoit dans le Rhône, ſoit dans de petites rivieres, qui ſe rendent les unes dans le lac & les autres dans le lit du Rhône. Je vais dire quelque choſe de ces différentes truites, ou pour parler plus exactement, des truites qu'on prend aux différens endroits que nous venons d'indiquer, commençant par les truites qu'on nomme *de la ferme*.

207. DANS le mois de mai il paſſe des truites du lac dans le Rhône, mais en petite quantité. C'eſt depuis le mois de ſeptembre juſqu'en oc-

tobre, que la deſcente eſt plus conſidérable, & qu'on prend les plus groſſes. Entre les truites qui deſcendent dans le Rhône, pluſieurs, ſur-tout des petites, & lors des chaleurs, entrent dans la petite riviere qu'on nomme l'Arve, pour jouir de la fraicheur des eaux de cette riviere. Je croyais que c'étaient les truites qui entraient dans l'Arve, qu'on nommait *lavarets*. Ces truites, dit-on, ſont longues ſeulement d'un pied, & n'ont que deux pouces d'épaiſſeur verticale. On ajoute que cette petite truite, qui eſt excellente, n'a point de taches ſur le corps, & que ſon muſeau n'eſt pas fort alongé; enfin on avance que ce poiſſon eſt du lac de Geneve: mais MM. Bonnet & Mallet aſſurent que ce nom n'eſt point connu à Geneve, & que les truites qui viennent de l'Arve ſe nomment *gaînes*, parce qu'elles diminuent de groſſeur à proportion du tems qu'elles ont reſté dans cette petite riviere; de ſorte qu'une truite de huit livres au ſortir du lac, qui aura ſéjourné quelques mois d'été dans l'Arve, ne peſera plus que quatre ou cinq livres quand elle en ſortira; & l'on aſſure que les groſſes truites qui deſcendent dans le Rhône en ſeptembre & octobre, paſſent rarement dans l'Arve; elles reſtent dans le Rhône, où elles fraient.

208. Pour prendre les truites qui paſſent du lac dans le Rhône, ou du Rhône dans le lac, on ferme l'embouchure du Rhône dans toute ſa largeur par une eſpece de clayonnage ou de grillage, auquel on ménage quelques portes qu'on ouvre dans certains tems. On ajuſte à différens endroits de ce clayonnage de grandes naſſes de fil de fer, ordinairement au nombre de huit, dont cinq ſervent à prendre les poiſſons qui deſcendent, & les trois autres ceux qui remontent. (18) On ouvre les claies au commencement du printems; car la deſcente des truites du lac dans le Rhône commence dès le mois de mai; mais c'eſt, comme nous l'avons dit, en petite quantité; ce ſont les premieres deſcendues qui dans les chaleurs de l'été entrent dans l'Arve, dont l'eau eſt plus fraîche que celle du Rhône, & qui y maigriſſant, forment les truites qu'on nomme *gaînes*.

209. La deſcente des groſſes truites, qui ne ſe fait qu'en novembre, étant finie, les gaînes commencent à remonter dans le lac dès le 25 octobre: alors on ferme les naſſes de deſcente, laiſſant cependant un paſſage libre pour entrer dans le Rhône, & on ouvre les trois ouvertures où ſont placées les naſſes de remonte. Cette pêche dure à peu près juſqu'à la fin de l'année; mais le tems où elle eſt la plus conſidérable, ſoit pour le nombre,

(18) Il faut ajouter que ce clayonnage que l'on entretient avec beaucoup de ſoin, n'eſt pas en ligne droite, mais en zig-zag, & que les naſſes ſont placées à chaque angle ſaillant & rentrant. Comme elles ſont très-peſantes, on ſe ſert d'un tour pour les lever & en tirer le poiſſon, que l'on porte enſuite dans un grand réſervoir conſtruit au bord du Rhône.

ſoit pour la groſſeur des truites, eſt depuis le 10 juſqu'au 20 décembre; & cela ne varie que de peu de jours. On prend à cette pêcherie des truites de toute groſſeur; quelques-unes peſent trente livres poids de Geneve, dont la livre eſt de dix-huit onces. On ne ſe ſouvient pas d'en avoir pris qui excédaſſent trente-cinq livres: mais il n'eſt pas rare d'en prendre de vingt & vingt-cinq; de ſorte que ſur trois à quatre cents qu'on prend chaque année, il y en a bien cent de ce poids. Il arrive encore qu'on prend les premiers jours du printems quelques groſſes truites qui ont paſſé tout l'hiver dans le Rhône, mais cela eſt rare.

210. IL eſt ſûr que les truites qui paſſent du lac dans le Rhône, fraient dans cette riviere, & l'on prétend que ce n'eſt qu'à un quart de lieue de l'embouchure de ce fleuve. (19) Il eſt bien rare d'en trouver de groſſes à une demi-lieue: cependant il n'en faut pas inférer qu'il n'y en ait pas qui fraient dans le lac; car on en trouve ſouvent qui remontent, ayant des œufs bien formés dans le corps. Il eſt vrai qu'on prétend que quand on met de ces truites remplies d'œufs dans les réſervoirs, elles ne les jettent point: mais peut-être que les pêcheurs ne s'apperçoivent pas que ces œufs ſont avalés, au ſortir du corps de la mere, par les poiſſons qui ſont dans le réſervoir, ou bien ils ſont bien aiſes de perſuader que ces œufs ne peuvent pas produire des truites, afin qu'on ne leur défende pas de les prendre. Quoi qu'il en ſoit, on eſtime beaucoup plus les truites qui deſcendent du lac, que celles qui y entrent; & en cela il n'y a rien de ſurprenant, puiſqu'elles ont éprouvé dans la riviere la maladie du frai, & que probablement pluſieurs n'en ſont pas encore rétablies.

211. EN voilà aſſez ſur les truites qu'on nomme *du Rhône ou de la ferme*, il s'agira dorénavant de celles qu'on nomme *du lac* ou *d'été*. On les prend dans le lac également dans toutes les ſaiſons de l'année; & ce n'eſt point par des moyens particuliers, mais pêle-mêle avec toutes les autres eſpeces de poiſſons, qui ſont aſſez abondantes dans le lac. Ces truites ſont bonnes, mais pour l'ordinaire moins groſſes que celles qu'on prend aux pêcheries établies ſoit au Rhône de Geneve, ſoit à celui du Valais; car on fait dans le Rhône du Valais qui entre dans le lac, & dans celui de Geneve qui en tire ſes eaux, à peu près des pêches pareilles: de ſorte que les truites d'été qu'on prend dans le lac, ne peſent guere que ſept à huit livres poids de Geneve. Quelques-uns veulent que ces truites ne ſoient pas de la même

(19) Cette expreſſion n'eſt point exacte. Il faut dire à un quart de lieue au-deſſous de l'endroit où le Rhône ſort du lac, ou bien au-deſſous de Geneve; on ſait que l'embouchure de ce fleuve en eſt bien éloignée; & comme il ſe perd ſous terre à peu de diſtance de cette ville, il eſt naturel de ſuppoſer que les truites ne deſcendent que juſqu'à cet engouffrement.

eſpece que celles du Rhône ; mais ce n'eſt pas le ſentiment du commun des pêcheurs, qui ne peuvent y appercevoir d'autre différence que dans la groſſeur. Je ne ſuis point à portée de décider cette queſtion ; mais je rapporterai un mémoire d'un fameux pêcheur du lac, nommé Sadoc, que M. Bonnet m'a procuré.

212. Il nous reſte à parler des truites du poids d'une livre, qu'on prend dans les petites rivieres qui ſe déchargent dans le lac ou dans le Rhône. Ce qu'il y a de ſingulier, c'eſt qu'entre ces petites truites, on en prend une partie qui ont la chair rouge ou ſaumonnée, pendant que preſque toutes celles qu'on prend dans le lac & aux embouchures du Rhône, ſont à chair blanche. Je dis *preſque toutes ;* car on en prend quelquefois à chair rouge dans le Rhône, ſur-tout auprès de l'embouchure des petites rivieres qui s'y rendent, comme la Verſoix, & encore plus quand on remonte ces petites rivieres un peu au-deſſus de leur embouchure ; mais c'eſt en ſi petite quantité, qu'on peut dire que les excellentes truites qu'on prend dans le lac & à la ferme, ont la chair blanche. On a cependant aſſuré M. Mallet, que le 11 juillet 1733, par une chaleur exceſſive qui durait depuis quelques jours, on trouva à la ferme toutes les naſſes de remonte remplies de truites d'environ deux livres, entre leſquelles il y en avait grand nombre de ſaumonnées. Ce fait eſt cité comme étant fort extraordinaire, & M. Mallet dit qu'il n'a rien appris qui le mette en état de décider ſi les truites à chair rouge ſont d'une eſpece différente de celles à chair blanche. Or, comme j'ai traité expreſſément cette queſtion dans un article particulier, j'y renvoie le lecteur ; mais il ſe préſente ici une autre queſtion au moins auſſi embarraſſante.

213. On a vu dans le chapitre du ſaumon, que ce poiſſon paſſe avec avidité de l'eau ſalée dans l'eau douce, probablement pour y dépoſer ſes œufs : mais pour quelque raiſon que ce puiſſe être, il change, pour ainſi dire, d'élément ; car il y a tant de différence entre l'eau de la mer & celle des rivieres, que beaucoup de poiſſons de mer périſſent quand on les met dans l'eau douce, comme auſſi les poiſſons de riviere quand on les met dans l'eau ſalée, & cette différence d'eau peut bien engager quelques poiſſons à paſſer d'une eau dans l'autre ; mais ce n'eſt pas cette raiſon qui peut déterminer les truites à paſſer du lac dans le Rhône, & du Rhône dans le lac, puiſque les eaux de l'un & de l'autre ſont douces.

214. Nous avons dit que ces poiſſons avaient une ſinguliere inclination à remonter vers la ſource des rivieres, & à refouler les courans les plus rapides : mais ici cet inſtinct ne peut avoir lieu, puiſque s'il y a des truites qui refoulent le courant pour paſſer dans le Rhône du Valais, il y en a qui ſuivent le cours de l'eau pour paſſer dans le Rhône de Geneve ; ainſi

une partie paſse dans le Rhône du Valais en refoulant le courant, & une autre dans le Rhône de Geneve, en ſuivant ſon cours. Quelque tems après, les unes & les autres rentrent dans le lac, ou en ſuivant le cours du Rhône du Valais, ou en refoulant celui du Rhône de Geneve. Quelle raiſon peut donc les engager à changer ainſi de domicile? C'eſt peut-être uniquement pour ſe porter à des endroits où il y ait moins d'eau, un fond de gravier, une eau vive & claire, en un mot un endroit favorable à l'opération du frai, comme on voit des poiſsons de mer qui paſsent dans des étangs ſalés pour frayer, & qui enſuite retournent à la mer.

215. J'AI dit d'après MM. Bonnet & Mallet, qu'on pêchait des truites dans le lac, tantôt avec des hameçons, tantôt avec des naſses ou des filets à manche, ou avec des ſaines: mais la pêche la plus conſidérable ſe fait avec ce qu'on nomme *le grand filet*, qui eſt formé d'un grand ſac, à l'embouchure duquel ſont ajuſtés deux ailes de filet fort longues, & chacune eſt tirée par un bateau, à peu près comme le boulier dont nous avons parlé *part. I, ſect.* 2. Je crois ſeulement que dans le lac il y a à l'embouchure de la manche un goulet comme aux verveux. On attache encore quelquefois le long d'une corde pluſieurs naſses ou verveux, qu'on cale au fond de l'eau.

216. MAIS une façon de pêcher que je ne ſache pas être pratiquée ailleurs, eſt avec un filet qu'on appelle *meni* ou *menia*, dont la conſtruction eſt fort ſimple: c'eſt une nappe faite avec du fil très-délié, *pl. III, fig.* 7. La corde qui borde la tête du filet eſt garnie de flottes de liege: à celle qui borde le pied du filet, ſont un grand nombre de filets auxquels on attache de petites pierres groſſes comme des noiſettes, qui font un leſt ſuffiſant ſeulement pour maintenir le filet dans une ſituation à peu près verticale. On forme avec pluſieurs pieces de ce filet une enceinte à l'embouchure d'une petite riviere ou d'un golfe. Quand le filet eſt tendu, on bat l'eau dans l'enceinte, pour obliger le poiſſon à donner avec force dans le filet, qui, quand il eſt dans l'eau, n'eſt pas tendu avec force; de ſorte qu'étant très-fin, il peut céder aiſément aux efforts du poiſſon qui s'y embarraſſe: la ſecouſſe qu'il occaſionne fait ſauter les petites pierres; quelques-unes entourent le poiſſon, & paſſant dans une maille, le retiennent. Si le poiſſon s'agite dans ce filet, qui eſt très-délicat, & étendu mollement, il s'y embarraſſe de plus en plus, & fait rejaillir des pierres qui, s'engageant dans des mailles, lient d'autant plus fortement le poiſſon. (20)

(20) Cette maniere de pêcher, ou cette eſpece de filet n'eſt pas particuliere aux Genevois. Elle eſt connue & pratiquée également dans les autres lacs de la Suiſſe, & principalement dans celui de Neuchatel. Les pêcheurs la nomment en leur patois *étole*, & ils s'en ſervent auſſi pour prendre de petits poiſſons deſtinés à des amorces.

Digitized by Google

217. On prend encore dans le lac deux autres poiſſons du genre des truites ; l'un eſt le petit ombre ou umbre fluviatile, & l'autre l'ombre chevalier. Nous allons en donner la deſcription.

CHAPITRE IV.

Des umbres, umbles, humbles, ombres ou ombles. Salmo minor, umbrâ vel umbla dictus.

218. J'avais bien vu des umbres dans mes voyages, & je ſavais qu'ils étaient de la famille des ſaumons ; mais comme je ne les avais ni deſſinés ni décrits, je deſirais m'en procurer, pour les examiner avec plus de ſoin. M'étant rappellé qu'il y en avait aux environs de Lyon, & même qu'on en vendait aux marchés, & ſachant que ce poiſſon eſt connu en Auvergne, je me ſuis adreſſé, pour connaitre ceux du Lyonnais, à M. de la Tourrette, ancien conſeiller de la monnoie de Lyon, membre de l'académie de cette ville, & correſpondant de l'académie des ſciences de Paris, qui a bien voulu m'envoyer un de ces poiſſons & y joindre pluſieurs notes très-intéreſſantes. D'un autre côté, M. Deſmarais, de l'académie des ſciences de Paris, m'ayant donné un umbre de Clermont-Ferrand, que M. Lavor, docteur en médecine, lui avait envoyé, je me ſuis trouvé en état de les faire deſſiner, & d'en faire une deſcription exacte. Je vais commencer par rapporter la deſcription de l'umbre de Clermont ; j'ajouterai enſuite les éclairciſſemens dont je ſuis redevable à M. de la Tourrette.

Article premier.

Deſcription d'un umbre de Clermont-Ferrand, umbra fluviatilis. Salmo vix pedalis, linea laterali recta, cauda bifurca.

219. L'umbre que je vais décrire, *pl. I, partie III, fig.* 2, avait de longueur totale, ou de A en K, 8 pouces 9 lignes : on en prend de plus grands en Auvergne. La mâchoire ſupérieure *a* était un tant ſoit peu plus longue que l'inférieure. Il y avait depuis le bout du muſeau *a* juſqu'au centre de l'œil *c*, 8 lignes, & le diametre de l'orbite était de 4 lignes ; du muſeau au derriere de l'opercule des ouïes *d*, il y avait un pouce 8 lignes.

220. Du muſeau en E, qui eſt le commencement de l'aileron du dos, il y avait 2 pouces 11 lignes : la largeur de cet aileron à ſon attache au

corps, c'eſt-à-dire de E en F, était de 21 lignes, & la longueur du plus long rayon G bien étendu, était de 14 lignes. Du muſeau au commencement de l'appendice muqueux H, il y avait 6 pouces: la largeur de cet appendice à ſon attache au corps, était de 5 à 6 lignes. Du muſeau en I, qui eſt le commencement de l'aileron de la queue, 7 pouces 2 à 3 lignes: la longueur I K de cet aileron était d'un pouce 7 à 8 lignes; il était très-fourchu. Du muſeau à l'articulation L de la nageoire branchiale D, il y avait 18 à 20 lignes: la longueur du plus long rayon de cette nageoire était de 14 à 15 lignes. Du muſeau en M, qui eſt l'articulation de la nageoire ventrale, il y avait à peu près 4 pouces: la longueur du plus long rayon de cette nageoire était de 13 à 14 lignes. Il faut remarquer qu'à l'articulation de cette nageoire, il y avait un aiguillon fort dur. Du muſeau à l'anus N, il y avait 5 pouces 5 à 6 lignes: immédiatement derriere, était un aileron qui avait à ſon attache au corps de N en O, 9 lignes: la longueur du plus grand rayon de cet aileron était de 13 lignes.

220. APRÈS avoir donné la poſition des différentes parties de ce poiſſon, ſuivant ſa longueur, il convient de conſidérer ſa groſſeur. La largeur perpendiculaire en *c*, vis-à-vis l'œil, était de 11 à 12 lignes; en L à l'à-plomb de l'extrémité de l'opercule, 19 lignes; en E vis-à-vis la naiſſance de l'aileron dorſal, 22 lignes; & 14 à 15 lignes en N à l'à plomb de l'anus, mais ſeulement 8 lignes en I à la naiſſance de l'aileron de la queue. Le dos de ce poiſſon était très-charnu, & depuis la naiſſance de l'aileron dorſal en E juſqu'au bout du muſeau A, il formait une courbe aſſez conſidérable. Les lignes latérales *d*, *d*, étaient preſque droites, & ſemblaient comme pouctuées.

222. COMME les écailles, qui ſont aſſez grandes, étaient plus brunes ou moins brillantes à une de leur moitié qu'à l'autre, en regardant ce poiſſon ſuivant ſa longueur, il paraiſſait comme rayé: cela s'apperçoit à pluſieurs poiſſons qui ſont brillans, mais plus ſenſiblement dans celui-ci que dans beaucoup d'autres: le deſſus du dos était olivâtre; cette couleur s'éclairciſſait ſur les côtés: ſous la ligne latérale les écailles avaient des reflets dorés, & s'éclairciſſant peu à peu, le deſſous du ventre était preſque blanc. On appercevait de fort petites mouchetures noires, ſur-tout vers la tête & au-deſſus de la ligne latérale, ainſi que ſur les opercules des ouies & ſur les aileron*s*.

223. PLUSIEURS auteurs diſent que les umbres n'ont point de dents; celui que je décris en avait de très-fines à la mâchoire ſupérieure: celles de la mâchoire inférieure étaient à peine ſenſibles, *fig.* 4, 5 & 6. Je n'en ai ſenti ni ſur la langue ni au palais. Quand on regarde ce poiſſon de face, lorſqu'il a la gueule entr'ouverte, elle paraît coupée quarrément.

224. ON a repréſenté en P, *fig.* 4, la mâchoire ouverte, pour faire voir les dents, 1 celles de la mâchoire ſupérieure, 2 celles de la mâchoire inférieure, 3 celles de la langue. Q, *fig.* 6, eſt la mâchoire ſupérieure détachée de l'animal: R, *fig.* 5, eſt la mâchoire inférieure avec la langue, chargée de dix dents. On compte à la mâchoire dix dents de chaque côté; mais j'avoue qu'excepté celles de la mâchoire ſupérieure, les autres ſont des aſpérités à peine perceptibles.

Sur l'umbre du Lyonnais.

225. LES umbres que M. de la Tourrette m'a envoyés de Lyon, & qui me ſont parvenus très-bien conditionnés, étoient entiérement ſemblables à celui d'Auvergne que je viens de décrire; ainſi je me contenterai de rapporter les notes dont M. de la Tourrette m'a fait part.

226. 1°. CES umbres peſent au plus une livre. M. de la Tourrette dit qu'il en a vu qu'il eſtimait pouvoir peſer deux livres, mais que cela eſt fort rare. 2°. Il paraît que ces poiſſons recherchent au moins avec autant d'avidité que les truites, les eaux vives, claires & limpides qui deſcendent des montagnes: c'eſt probablement pour cette raiſon que M. Linné leur donne l'épithete d'*alpinus*, ce qui n'établit pas une diſtinction entre les umbres & les truites: auſſi Belon regarde-t-il l'umbre comme une truite. 3°. L'umbre fluviatile franchit les cataractes comme les truites. 4°. On trouve des truites dans preſque tous les endroits où l'on pêche les umbres; mais il n'y a pas des umbres par-tout où l'on trouve des truites. 5°. Ces petits umbres ſont aſſez communs dans les petites rivieres de la Franche-Comté & du Bugey, au pied des Alpes, où on les voit remontant contre le fil de l'eau, raſſemblés en troupe, ce qui fait que dans quelques endroits on les nomme *harengs d'eau douce*. On en voit dans les rivieres de Saint-Claude, de Dortans, de Furan. 6°. Il s'en montre peu l'hiver, & l'on dit que dans cette ſaiſon ils ſe retirent dans des rochers, dans des cavernes & autres lieux ombragés. 7°. M. de la Tourrette dit comme nous, que les umbres fluviatiles ont des dents très-fines, & on verra dans la ſuite que l'umbre-chevalier en eſt auſſi pourvu. 8°. Ces umbres ſont un manger très-délicat & fort eſtimé: mais ſa grande délicateſſe fait qu'il ſe corrompt promptement; & comme c'eſt l'été qu'on en prend le plus, pour peu qu'il faſſe chaud, on ne peut pas le tranſporter dans les villes, où l'on en trouverait un débit avantageux.

227. LA reſſemblance qu'il y a entre les umbres fluviatiles & les truites, m'a engagé à prier M. Mallet, qui a ſous les yeux des truites & des umbres fluviatiles, d'examiner en quoi conſiſtent les points qui peuvent faire

faire diſtinguer l'une de l'autre ces deux eſpeces de poiſſons. Cet obligeant correſpondant a bien voulu ſe faire apporter un petit umbre & une truite de même grandeur, pris l'un & l'autre dans le Rhône, à deux lieues au-deſſous du lac, pour mettre en quelque façon en pendant la deſcription de ces deux poiſſons, ce qui me met en état de faire appercevoir les différences réelles qu'on trouve entr'eux.

Comparaiſon d'un petit umbre & d'une truite de même groſſeur, pêchés dans le Rhône.

228. 1°. L'UMBRE & la truite avaient un pareil nombre d'ailerons & de nageoires; ſavoir, un aileron ſur le dos vers le milieu du corps, un petit appendice ſans nervures ſur le dos, entre l'aileron du dos & celui de la queue; enfin un troiſieme aileron ſous le ventre derriere l'anus; deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre, à peu près à l'aplomb de l'aileron du dos. Toute la différence que M. Mallet a pu remarquer, eſt que l'aileron du dos de l'umbre était un peu plus grand que celui de la truite. J'ai fait la même remarque en décrivant les umbres d'Auvergne & du Lyonnais. 2°. L'aileron de la queue de l'umbre était plus fourchu ou plus profondément échancré que celui de la truite. Mais j'ai établi, par de bonnes obſervations, qu'entre les truites il y en a qui ont cet aileron fort échancré, pendant que d'autres l'ont coupé preſque quarrément; ainſi l'on ne peut pas, ſur la forme de cet aileron, établir une différence conſtante. 3°. Les écailles de l'umbre étaient aſſez grandes, & celles de la truite à peu près trois fois plus petites: cette différence était ſenſible dans l'umbre d'Auvergne que j'ai décrit. 4°. La gueule de l'umbre était ſenſiblement plus petite que celle de la truite. J'en ai jugé de même à l'umbre d'Auvergne, & de plus l'extrémité du muſeau m'a paru ſe terminer plus en pointe qu'à la truite. Enfin 5°. la truite avait un rang de dents à la mâchoire inférieure, & deux à celle d'en-haut.

229. M. Mallet n'a point apperçu de dents aux mâchoires de l'umbre; cependant l'umbre d'Auvergne & celui du Lyonnais, que j'ai décrits, avaient des dents aux deux mâchoires; à la vérité elles étaient très-fines. Suivant M. de la Tourrette, il en était de même à ceux du Lyonnais, qu'il a examinés, comme je l'en avais prié, parce que je trouve dans pluſieurs auteurs qu'ils n'ont point de dents dans la gueule. Il dit que les lignes latérales ne partageaient point le poiſſon en deux parties égales, qu'elles étaient plus rapprochées du dos. J'ai fait la même remarque ſur l'umbre d'Auvergne. Il dit auſſi que ces lignes ſe courbaient peu en approchant de la tête. S'il en était de même à l'umbre d'Auvergne, cette cour-

bure était bien peu conſidérable, comme on peut le voir à la *figure* 2; & je ne ſais ſi c'eſt de cette petite courbure dont ont voulu parler les auteurs, quand ils ont dit, *lineis ſurſum recurvis.* Il ajoute que les umbres ont leurs écailles moins brunes que les truites. J'en peux dire autant des umbres d'Auvergne, mais que la truite avait des taches noires ſur le corps & ſur les ouies, pendant que l'umbre n'en avait point. L'umbre d'Auvergne en avait de petites, ſur-tout du côté de la tête. Ceux du Lyonnais en avaient auſſi quelques-unes, & un n'en avait point.

230. JE crois qu'on peut ajouter que les umbres ont le dos plus épais, plus charnu & plus voûté que les truites; & en général, depuis la tête juſqu'à la fin de l'aileron du dos, le corps de l'umbre d'Auvergne m'a paru plus large que celui des truites. On peut ajouter encore que les umbres ont, ſuivant la longueur du corps, des raies plus marquées que les truites. Outre ces marques diſtinctives, il y en a d'autres qu'il eſt difficile de rendre par écrit, mais qui frappent ceux qui ſont à portée de voir ces deux eſpeces de poiſſons.

ARTICLE II.

Umbre-chevalier du lac de Geneve. Umbra altera Rondeletii. Salmo Lemani lacus.

231. J'AVAIS depuis long-tems une deſcription de l'umbre-chevalier; & c'eſt parce que je l'avais depuis fort long-tems, que je me défiais de ſon exactitude: ainſi je deſirais conſulter quelqu'un qui fût en état de rectifier mes idées. Comme je ſavais que ce poiſſon eſt aſſez abondant dans le lac de Geneve, je ne doutai point que ce même M. Mallet, que je ſavais être très-obligeant, ne ſe prêtât volontiers à me faire ce plaiſir. Effectivement il l'a fait avec un zele qui m'engage à lui en témoigner ma reconnaiſſance: il m'a envoyé un deſſin que j'ai fait graver, *pl. I, fig.* 3, *partie III*, & la deſcription que je vais donner, eſt celle que j'avais anciennement, & que j'ai rectifiée ſur le mémoire que m'a adreſſé M. Mallet.

232. CE poiſſon eſt ordinairement fort gras; ſa chair eſt plus délicate que celle de la truite: auſſi eſt-il plus eſtimé, & pour cette raiſon d'un prix plus conſidérable. Il a tous les caracteres des poiſſons de la famille des ſaumons & des truites. Celui que je vais décrire, qui n'était pas des plus gros, avait 20 pouces de I en K. On aſſure qu'il s'en prend qui peſent juſqu'à 15 livres. Le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires étaient les mêmes qu'aux autres poiſſons de la même famille: la tête paraiſſait moins pointue que celle des ſaumons, & avoir plus de reſſemblance à celle des truites.

Digitized by Google

233. LA gueule eſt aſſez grande, & aux deux côtés, ce qui n'eſt pas particulier à ce poiſſon, il y a un os ou un cartilage *p*, *fig.* 3, qui n'eſt pas joint aux os de la mâchoire par des articulations, mais par des ligamens. Il y a à la mâchoire ſupérieure, qui eſt un peu moins longue que l'inférieure, deux rangs de dents très-fines, & un à la mâchoire inférieure. M. Mallet a compté ſix dents au bout de la langue.

234. DE l'extrémité I de la mâchoire ſupérieure à l'ouverture des narines il y a 9 lignes, au centre de l'œil 18 lignes, au derriere de l'opercule des ouies 4 pouces, au commencement de l'attache au corps de l'aileron du dos B 8 pouces. La largeur de cet aileron à ſon attache au corps du poiſſon, eſt un peu plus de deux pouces. Cet aileron était formé à peu près de 14 rayons. Du muſeau I au petit appendice cartilagineux F, 13 pouces 6 lignes; à la naiſſance M de l'aileron de la queue, 16 pouces 6 lignes; de M à la pointe N de cet aileron, un peu plus de 3 pouces. Je dis a peu près, parce que cet aileron n'était pas bien conſervé; mais ſûrement il eſt fourchu. Prévenu de cela, il nous a paru qu'il était formé à peu près de 12 à 14 rayons. Derriere l'anus A, qui eſt environ à 12 pouces du muſeau I, eſt l'aileron du ventre E. Derriere, & un peu au-deſſous du bord H de l'opercule des ouies, eſt de chaque côté une nageoire C, formée environ de 12 à 14 rayons; ſous le ventre, vers le milieu du corps, ſont deux autres nageoires D, qui ſe touchent preſque par leurs articulations; elles ſont formées de 10 à 12 rayons: on remarque ſur le dos comme deux petits renflemens en O O, & le ventre P Q eſt aſſez renflé, de ſorte que la largeur verticale en P O eſt de 3 pouces 3 lignes, & en Q O de près de 4 pouces; en M M, de 12 à 13 lignes.

235. LES écailles de ce poiſſon ſont ſi minces & ſi petites, qu'on ne les ſent point ſous la dent lorſqu'on en mange la peau. Pluſieurs ont cru qu'il n'en avait point; elles ont au plus une demi-ligne de diametre: le ventre eſt blanc, & le dos d'un brun verdâtre, plus foncé ſur la tête: les côtés ſont de couleur changeante; on n'y apperçoit aucunes mouchetures. On voit ſur les côtés les lignes latérales H H. Je croyais que ces lignes ſe recourbaient un peu du côté de la tête, ou qu'elles s'approchaient du dos; mais ſuivant la figure que m'a envoyée M. Mallet, & que je crois très-bonne, elles ſont droites.

236. L'UMBRE-CHEVALIER dont nous venons de donner la deſcription, & qui, comme l'on voit, reſſemble beaucoup (aux mouchetures près) aux grandes truites, eſt celui du lac de Geneve: il ſe trouve, à ce qu'on aſſure, dans pluſieurs lacs de Suiſſe & d'Italie. M. de la Tourrette ayant envoyé ma deſcription à Geneve pour ſavoir ſi elle était exacte, on lui a répondu qu'elle le paraiſſait. M. Bonnet, qui a bien voulu ſe prêter avec zele à

m'obliger, a engagé un ancien pêcheur du lac, très-expérimenté, & auquel il avait reconnu un eſprit d'obſervation, à ſatisfaire à mes queſtions : il m'en a fait parvenir la réponſe, que je vais copier preſque mot à mot.

Notes du ſieur Sadoc, ancien pêcheur du lac de Geneve.

237. SUIVANT le ſieur Sadoc, il y a deux eſpeces d'omble-chevalier : ceux de la groſſe eſpece ne different de la truite qu'en ce qu'ils ſont moins longs, beaucoup plus larges & plus épais : il y en a qui peſent 10, 15 & 20 livres. Ce poiſſon eſt fort gras ; il eſt d'un gris blanchatre. Cette eſpece d'omble ne ſe prend qu'à l'hameçon dans les endroits les plus profonds du lac ; on amorce les hameçons avec de petits poiſſons. Il eſt rare que cette eſpece d'omble ſe prenne au filet, parce qu'il ne vient guere ſur les bords ; c'eſt pourquoi on juge qu'il fraie dans les grands fonds. A cette eſpece, on ne peut diſtinguer le mâle de la femelle, que lorſqu'elle a des œufs dans le corps, ſavoir, aux mois de février & de mars. Ce poiſſon a des dents comme la truite ; ſes écailles ſont imperceptibles. L'auteur dit cependant, que le mâle n'a point de crochets à la mâchoire inférieure, ce qui peut ſervir à le diſtinguer de la femelle. Je ne ſais ce qu'il entend par crochets.

238. LA ſeconde eſpece d'omble-chevalier eſt moins groſſe, & ſe pêche avec le filet à une petite diſtance des bords, quoique quelquefois dans des endroits aſſez profonds. Le mâle ſe diſtingue aſſez aiſément de la femelle par ſes différentes couleurs : il a le dos d'un beau gris argenté, mêlangé de petites taches noires, le muſeau parfaitement noir, le ventre d'un jaune éclatant & doré, les nageoires imitant la nacre de perle. Le mâle de cette eſpece n'eſt ni ſi gros ni ſi épais que ceux de la premiere ; il eſt plus applati & plus large. La femelle eſt d'un gris plus brun que celles de la groſſe eſpece. Les plus groſſes ne peſent que 8 à 10 livres.

239. IL y a outre cela la petite omble de riviere, qui a la gueule fort petite ; elle n'a point de dents. Les ombles fluviatiles que M. Mallet, M. de la Tourrette & moi avons examinés, avaient des dents. L'omble de riviere ſe nourrit de petits coquillages, d'inſectes & de moucherons qu'elle prend à la ſurface de l'eau : ſes écailles ſont aſſez grandes relativement à la groſſeur du poiſſon, qui n'excede guere une livre ou une livre & demie.

CHAPITRE V.

Des tocans ou ſaumoneaux. Salmo minor, vulgari ſimilis.

240. J'AI déjà dit que ceux qui pêchaient de la menuiſe ou du fretin avec des filets à manche dans les rivieres où il remonte des ſaumons & des

truites, prenaient beaucoup de petits poiſſons qui, étant examinés avec attention, avaient les caracteres des ſaumons, *pl. I, fig. 6, partie II*, ou des truites *fig.* 5. Il eſt probable que ce ſont des ſaumoneaux ou des truitelles, c'eſt-à-dire de ces poiſſons qui ſont éclos depuis peu de tems.

241. MAIS dans les rivieres fréquentées par les ſaumons & les truites, on prend quantité de petits poiſſons, les uns gros comme des ſardines, *pl. I, fig.* 3, *partie I*, & les autres comme des harengs, *pl. I, fig.* 1, *partie III*, qui, à la grandeur près, reſſemblent aux ſaumons ou aux truites, & qui ſont un manger très-délicat. De plus, quand nous parlerons en détail des pêcheries expreſſément établies pour prendre des ſaumons & des truites, on verra que quelque tems après que la montée des ſaumons eſt finie, & lorſqu'on ne prend preſque plus de ces poiſſons qui remontent les rivieres, il y a une grande quantité de petits poiſſons dont je viens de parler, qui ſe trouvent arrêtés par les filets & les digues qui traverſent les rivieres: mais au lieu que les ſaumons & les truites ſe raſſemblent auprès des digues du côté d'aval, les petits poiſſons dont nous parlons s'accumulent en grand nombre du côté d'amont, parce que ceux-ci viennent du haut des rivieres pour paſſer à la mer; au lieu que les autres, qui viennent de la mer, eſſaient de remonter vers la ſource des rivieres. Si donc on ſe propoſe de prendre des ſaumons & des truites dans des verveux ou d'autres filets à manche, il faut que leur embouchure ſoit tournée du côté d'aval; & au contraire, pour prendre les petits poiſſons qui nous occupent, il faut que l'ouverture des filets ſoit tournée du côté du haut de la riviere: M. le préſident de Borda me fait ſeulement remarquer que dans les Gaves il en deſcend fort peu quand le printems eſt froid, & que la pêche de ces poiſſons eſt impraticable quand les rivieres débordent: mais M. de la Lane, major du bataillon de Mixe, qui réſide à Dax, ajoute que quand il eſt arrivé des débordemens, on en prend très-peu, parce que les tocans en profitent pour gagner la mer. Quand ces circonſtances n'arrivent pas, & qu'on tend des verveux, les petits poiſſons de différentes eſpeces qui ſuivent le cours de l'eau, ſe trouvent entaſſés dans les manches de filets pêle-mêle avec des feuilles, des herbes & de la vaſe que l'eau entraine. Comme dans ce cas les poiſſons ſont preſque toujours maltraités & mutilés, il convient, pour les avoir en état d'être mieux examinés, de prendre ceux qu'on pêche avec la ligne ou le carrelet dans les endroits où l'on voit qu'il s'en raſſemble.

242. IL n'eſt pas douteux qu'on prend ainſi de différentes eſpeces de poiſſons; mais nous ne nous occupons préſentement que de ceux qui ont les caracteres propres à la claſſe des ſaumons, ſavoir un aileron A, *pl. I, fig.* 3, *partie I*, ſur le dos, vers le milieu de la longueur du corps; le petit appen-

dice charnu B entre cet aileron & celui de la queue ; un aileron E derriere l'anus ; deux nageoires F ſous la gorge, & deux G ſous le ventre vers le milieu du corps. Entre les petits poiſsons qui ont ces caracteres, il y en a qui m'ont paru aſsez différens les uns des autres : il eſt vrai qu'on eſt dans l'uſage de donner dans les différentes provinces des noms particuliers à ces petits poiſsons ; mais ſachant qu'on ne doit pas avoir beaucoup de confiance à la nomenclature des pêcheurs, puiſqu'elle change ſouvent dans les différens ports qui ſont diſtribués ſur une même côte, j'ai cru devoir chercher ailleurs les éclairciſsemens dont j'avais beſoin : il m'a paru qu'entre les petits poiſsons du genre des ſaumons qu'on prend en quantité dans les rivieres abondantes en ſaumons & en truites, il y avait de vrais ſaumoneaux ou de jeunes ſaumons qui étaient deſtinés à devenir de gros ſaumons, & des truitelles qui devaient avec le tems devenir de groſses truites. Mais je ſuis reſté incertain s'il n'y en avait pas d'une eſpece particuliere, qui ne doivent jamais devenir de gros poiſsons. Pour eſsayer de me mettre en état de prendre ſur cela un parti avec connaiſsance de cauſe, j'ai prié ceux qui ſont à portée des rivieres où l'on prend beaucoup de ces petits poiſsons, de m'aider de leurs lumieres, en répondant à un mémoire de queſtions que je leur adreſsais. Pluſieurs ſe ſont prêtés obligeamment à mes invitations, & je me propoſe de rapporter les réponſes qu'ils ont bien voulu me faire. Je dirai ſeulement par avance, que preſque tous penſent comme moi, qu'entre ces petits poiſsons, il y a beaucoup de jeunes ſaumons & de jeunes truites : quelques-uns même prétendent que tous ſont de ce genre ; mais d'autres croient qu'il y en a outre cela qui reſtent toujours petits, & qui ſont une eſpeee particuliere, qu'on nomme dans quelques endroits *ſaumoneaux*, & dans d'autres *tocans*, ou *tacons*, ou *taçons*. Quand j'aurai expoſé les réponſes que j'ai reçues, les lecteurs pourront ſe décider ſur le ſentiment qu'ils croiront devoir adopter.

Article premier.

Des petits poiſſons qu'on nomme en quelques provinces tocans, *& en d'autres* ſaumoneaux.

243. Maintenant qu'on ſait ce qu'on entend par *tocans* ou *ſaumoneaux*, je vais donner la deſcription de ceux que je me ſuis procurés de différentes provinces.

Des tocans d'Auvergne & de pluſieurs autres endroits.

244. Il remonte des ſaumons & des truites dans l'Allier, & j'aurai occa-

ſion dans la ſuite de décrire une pêcherie très-conſidérable de ces poiſsons, qui eſt établie au pont du Château dans les terres de M. le comte de Montboiſſier : mais de plus, il ſe pêche dans cette riviere, de petits poiſſons qu'on y nomme *tocans*. Je vais en donner la deſcription.

245. CE poiſſon, *pl. I, fig.* 1, *partie III*, peut, pour la grandeur & la couleur, être comparé aux harengs de bonne ſaiſon : ſon dos eſt verd d'olive, un peu plus foncé qu'aux harengs ; cette teinte s'éclaircit ſur les côtés, & vers le tiers de ſa circonférence elle devient changeante & brillante comme la nacre de perle : ſes écailles ſont fort petites, le haut de ſon dos eſt un peu voûté, ſa tête eſt petite ; & quand la gueule eſt fermée, la mâchoire ſupérieure excede un peu l'inférieure. L'extrémité du muſeau A eſt brune, tirant au noir, & dénuée d'écailles juſqu'au haut de la tête : entre les yeux C, & l'extrémité de la mâchoire ſupérieure, on apperçoit deux petites ouvertures qui ſont les narines. L'œil eſt petit, vif ; la prunelle eſt brune, & l'iris argenté. Les opercules des ouies ſont marqués des plus vives couleurs de nacre : il a quatre branchies de chaque côté. Les ailerons, les nageoires & les lignes latérales ſont ſemblables, & ſemblablement placées comme à la truite. Les écailles étant en lozange, il ſemble, en regardant le poiſſon dans un certain ſens, que ſon corps ſoit rayé, ce qui contribue à le rendre plus brillant. On en prend dans les eaux douces & dans les eaux ſalées.

246. JE crois que ce poiſſon qu'on nomme *tocan* au pont du Château, eſt appellé *jonc* en quelques autres endroits de l'Auvergne : il eſt plus eſtimé que le ſaumon pour ſa délicateſſe & ſon bon goût. Il eſt certain que ces poiſſons ont des dents très-fines aux deux mâchoires & ſur la langue. M. de Montaudouin a vérifié expreſſément que ces poiſſons qu'on nomme *ſaumoneaux* à l'entrée de la Loire, ont des dents. Aucuns tocans, de quelque province qu'ils viennent, n'ont d'œufs dans le corps : mais on prétend que les mâles ont de la laite.

247. M. DESMARAIS, de l'académie des ſciences, a bien voulu engager M. Lavau, médecin à Clermont-Ferrand, à m'envoyer des tacons qui ſe pêchent dans cette province : ils me ſont arrivés en aſſez bon état pour les faire deſſiner & en faire la deſcription que je vais rapporter.

Du tocan ou tacon de Clermont-Ferrand.

248. LONGUEUR totale A B, *pl. I, fig.* 1, *partie III*, 7 pouces. La mâchoire ſupérieure n'eſt preſque pas plus longue que l'inférieure. Du muſeau A au milieu de l'œil C, 7 lignes. Largeur de l'orbite, 4 lignes. Du muſeau au derriere de l'opercule des ouies D, 1 pouce 4 lignes. Du muſeau à la

naiſſance E de l'aileron du dos, 3 pouces. Largeur de cet aileron à l'attache au corps E F, un pouce. Longueur du plus grand rayon, 11 lignes. Du muſeau à l'appendice charnu H, 7 pouces 2 lignes. Du muſeau à la naiſſance de l'aileron de la queue I, 6 pouces. Longueur de l'aileron I K de la queue, 14 lignes : il eſt très-fourchu. Du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales L, 15 lignes. Longueur de cette nageoire, 1 pouce. Du muſeau à l'articulation de la nageoire ventrale M, 3 pouces 4 lignes. Longueur de cette nageoire, 10 lignes. Du muſeau à l'anus N, 4 pouces 4 lignes. Largeur de l'aileron de l'anus N O à l'attache au corps, 10 lignes. Longueur du plus grand rayon, 8 lignes. Largeur verticale en C vis-à-vis l'œil, 9 lignes. Vis-à-vis le derriere des opercules en D, 15 lignes. A la naiſſance de l'aileron du dos, ou vers E, 18 lignes. Vis-à-vis l'anus en N, 11 lignes. A la naiſſance de l'aileron de la queue vis-à-vis I, I, 5 lignes & demie. La ligne latérale eſt droite.

249. Les écailles ſont très-fines : elles ſont d'un brun olive ſur le dos, qui s'éclaircit ſur les côtés, où elles paraiſſent argentées : elles ont ſous le ventre une légere teinte jaune. On apperçoit des taches noires depuis la ligne latérale juſqu'au dos, ſur-tout du côté de la tête, ainſi que ſur la tête, & l'aileron du dos. Les nageoires paraiſſent un peu rouges. Outre ces taches, il y en a d'aſſez groſſes d'un rouge vif & éclatant, dont pluſieurs ſuivent aſſez réguliérement les lignes latérales. De plus, il y a de diſtance en diſtance des marbrures brunes aſſez larges, qui forment comme des nuages, qui ſont diſtribuées dans toute la longueur du corps, & qui ne ſe confondent point les unes avec les autres. Il y a une rangée de dents fines & très-pointues à la mâchoire inférieure, deux à la mâchoire ſupérieure, & des aſpérités ſur la langue.

250. Le poiſſon que nous venons de décrire, a beaucoup de reſſemblance avec les truites par ſon muſeau, qui n'eſt pas auſſi pointu que celui des ſaumons, & par les grandes taches rouges qui ſont en pluſieurs endroits, & ſur-tout le long des lignes latérales. Je ne dois pas négliger de dire que j'ai remarqué que les taches rouges ne ſont preſque pas ſenſibles dans les petits, & qu'elles ne paraiſſent preſque point du tout ſur les très-petits poiſſons.

Des ſaumoneaux de Guienne.

251. Comme je ſavais qu'à Bayonne & à Bordeaux on mange beaucoup de petits poiſſons du genre des ſaumons, qui ſont très-délicats, qu'on nomme en Guienne *ſaumoneaux*, & que je crois être les mêmes qu'on appelle *tocans* en Auvergne, je priai M. de la Porte, commiſſaire général, ordonnateur de la marine, qui fait ſa réſidence à Bordeaux, de me marquer

ſi

ſi c'étaient de jeunes ſaumons, ou des poiſsons d'un autre genre. Il m'a répondu qu'on en prenait peu dans les grandes rivieres, telles que la Garonne, la Dordogne & celle de Lille, qui ſe décharge à Libourne, quoiqu'on pèche beaucoup de ſaumons dans ces rivieres; mais qu'on en prend quantité auprès de la ſource de la Nive & de l'Adour, ainſi que dans les petites rivieres qui prennent leur ſource dans les Pyrénées.

252. IL ajoute que ces poiſsons reſsemblent parfaitement au ſaumon; que n'ayant ni laites ni œufs dans le corps, il y a tout lieu de croire que ce ſont de jeunes poiſsons deſtinés à devenir grands; que leur groſseur commune peut être comparée à celle des ſardines, *pl. I, fig.* 3, *partie I*, & que leur chair eſt ſemblable à celle des ſaumons, excepté qu'elle eſt plus délicate. Tout cela ſemblerait indiquer que ce ſont de jeunes ſaumons: mais ce qui empêche M. de la Porte de le penſer, c'eſt qu'on n'en prend point de grandeur intermédiaire entre celle que nous venons d'indiquer, & les gros ſaumons. Cette remarque eſt très-judicieuſe: cependant il pourrait être que les jeunes ſaumons qui viennent des œufs qui ont été dépoſés au haut des rivieres, eſsaieraient, ſi-tôt qu'ils ont acquis une certaine groſseur, d'aller à la mer, où ils doivent prendre leur accroiſsement, & je rapporterai des obſervations qui tendent à éclaircir ce fait. M. de la Porte dit encore qu'on prend en Guienne un petit poiſson qu'on nomme *ercan;* qu'il parait avoir le muſeau moins pointu que le ſaumon, & on lui trouve un goût plus fin. Ces deux points diſtinctifs me font ſoupçonner que ce ſont des truitelles; mais je n'en ai point vu.

Des tocans qu'on prend dans les gaves.

253. LE terme de *gave*, pris généralement, ſignifie une petite riviere ou un torrent qui prend ſa ſource dans les montagnes. Celui dont nous parlons, & auquel nous donnons particuliérement le nom de *Gave*, prend effectivement ſa ſource dans les montagnes, & ſe décharge dans l'Adour, quelques lieues au-deſsus de ſon embouchure. M. le préſident de Borda marque que la plus grande partie des ſaumons qui remontent l'Adour, quittent cette riviere pour entrer dans le Gave, où ils fraient; & pour cela la plupart gagnent juſqu'aux montagnes, où eſt la ſource de cette petite riviere.

254. LE tems de la naiſſance des jeunes ſaumons ne peut être exactement déterminé; ce qu'on ſait à cet égard, dit M. de Borda, eſt que dès le mois de décembre on pèche dans le Gave de petits poiſſons qu'on nomme *tocans*. Ils ſont abſolument ſemblables aux ſaumons, & alors ils ont à peine deux pouces & demi de longueur; & ſuivant tous les pêcheurs, ils vien-

nent des œufs des saumons, qui étant entrés fort tard dans le Gave, lorsqu'ils étaient pressés de se décharger de leurs œufs, les ont déposés peu au-dessus de la nasse dont nous parlerons dans la suite. Voilà, suivant eux, l'origine des petits tocans, *pl. I, partie II, fig. 5 & 6*, qu'on pèche en décembre. Dans les mois de mars & d'avril, il paraît des tocans de 6 à 7 pouces de longueur, *pl. I, fig. 3, partie I*, ou même *pl. I, partie III, fig. 1*. Les pêcheurs les nomment *tocans de montagne*, parce qu'ils pensent qu'ils viennent de fort loin vers les montagnes, & que dans ce trajet ils ont augmenté de grosseur; car, disent-ils, quand l'air est doux, & que tout est favorable à ces jeunes poissons, ils augmentent de trois pouces de longueur en vingt ou trente jours: c'est alors qu'il en descend beaucoup; de sorte qu'il s'en rassemble quelquefois une quantité prodigieuse au-dessus des nasses, jusqu'à ce qu'il survienne des inondations qui leur permettent de franchir les nasses, de continuer leur route & de gagner la mer.

255. D'APRÈS les observations de M. de Borda, il paraît que les gros saumons remontent, avec une avidité extrême, les torrens jusqu'à leurs sources, pour y déposer leurs œufs, d'où il naît des tocans, qui ont une pareille inclination pour retourner à la mer: c'est pourquoi l'on n'en prend qu'en descendant; au contraire des gros saumons, qu'on ne prend presque qu'en montant. Ces tocans sont de bien des grosseurs différentes, suivant leur âge; ce qui varie beaucoup, parce que les femelles ne fraient pas toutes dans le même tems, & que les unes déposent leurs œufs plus haut que d'autres dans les gaves.

256. LORSQUE nous décrirons la nasse de Peyrehorade, nous ferons remarquer qu'il y a deux montées de saumons, une depuis la mi-février jusqu'en avril, & ce sont les plus gros poissons; & à l'autre qui se fait en juillet & août, presque tous les saumons qui remontent sont beaucoup moins gros que les premiers; mais ils sont plus délicats: on les nomme *garbaillots*. Sont-ce des tocans de l'année précédente, qui ont pris leur accroissement à la mer, ou de grosses truites? Quelques-uns disent que ce sont des umbres-chevaliers. M. le président de Borda ne le croit pas, ni moi non plus.

257. JE terminerai les remarques de M. de Borda, par dire qu'à la nasse de Peyrehorade, soit en montant, soit en descendant, on prend des poissons du genre des saumons, depuis de fort petits qui n'ont que deux pouces de longueur, jusqu'à de fort gros qui pesent 40 à 45 livres. A l'égard des garbaillots, on n'en prend guere qui pesent plus de 7 à 8 livres. Cet obligeant correspondant a bien voulu s'assurer par lui-même que tous les tocans ont des dents aux deux mâchoires, au palais & sur la langue: il n'en a point apperçu dans le gosier; peut-être ces petits poissons étaient-

ils trop jeunes pour qu'elles fuſſent ſenſibles. On ne prend point de tocans qui aient des œufs dans le corps.

Des tocans qu'on prend aux environs de Saint-Jean-de-Luz.

258. M. de la Courtaudiere, commiſſaire de la marine à Saint-Jean-de-Luz, qui m'a fourni l'occaſion de le citer pluſieurs fois, m'écrit qu'on ne fait aucun doute dans ſon département que les poiſſons qu'on y nomme *tocans* ne ſoient de petits ſaumons. Les pecheurs les plus expérimentés diſent que ces jeunes ſaumons reſtent à la ſource des rivieres, ou, ſuivant leur expreſſion, *vers la terre*, depuis les mois de décembre & janvier qu'ils ſont nés, juſqu'aux mois d'avril & de mai ſuivant; qu'alors ils quittent le lieu de leur naiſſance pour, en deſcendant les rivieres, ſe rendre à la mer, où ils acquierent leur grandeur & leur force; puis quand ils y ſont devenus grands ſaumons, ils rentrent dans les rivieres pour frayer.

259. AU retour des tocans à la mer, les pêcheurs en prennent quelques-uns, mais en petite quantité, qui peſent une livre ou une livre & demie. La couleur de leur chair eſt rouge comme celle des gros ſaumons. Ils en prennent une bien plus grande quantité qui ont ſix à ſept pouces de longueur, & encore un beaucoup plus grand nombre de plus petits, entre leſquels il y en a qui n'ont que deux pouces de longueur. Ces petits tocans ont la chair moins rouge que ceux qui peſent une livre, ou une livre & demie.

260. JE vais rapporter des obſervations qui font appercevoir pourquoi, à la deſcente des tocans, il y en a de groſſeurs très-différentes. Dès les mois de décembre & de janvier, on voit des ſaumons qui montent par couple dans les rivieres: enſuite le nombre augmente & la montée continue juſqu'au mois de mai. Il paſſe pour certain que les femelles dépoſent leurs œufs, les unes de fort bonne heure, & les autres beaucoup plus tard; car il y a des femelles qui, en entrant dans les rivieres, n'ont que de très-petits œufs dans le corps, pendant que d'autres ſont ſi preſſées de faire leur ponte, qu'elles ne peuvent gagner le haut des gaves; & ſuivant les pêcheurs, il y en a qui ont jeté leurs œufs dans le mois de décembre, pendant que le docteur Meſplez, médecin très-attentif & exact, qui demeure à Urt, à portée de l'Adour & du Gave, aſſure avoir vu un ſaumon femelle qui avait en juillet le corps rempli de très-gros œufs. Quelque tems après la montée des gros ſaumons, on commence à appercevoir des tocans qui deſcendent: ils profitent pour cela des crues; & quoiqu'alors les eaux ſoient troubles, on les voit quelquefois paſſer par bancs ou flots comme les ſardines.

261. Je crois, comme M. Meſplez, que les garbaillots ne ſont pas des umbres-chevaliers : j'inclinerais plutôt à les regarder comme de groſſes truites. M. Meſplez dit qu'ils ont l'aileron de la queue plus échancré que les truites, & moins que les gros ſaumons. Après ce que nous avons dit en parlant des truites, ſur les différences qu'on obſerve à l'échancrure de l'aileron de la queue, je ne penſe pas qu'il faille s'attacher à la forme de cet aileron pour caractériſer ces poiſſons.

Ce qu'on penſe ſur les tocans & ſaumoneaux à S. Jean-pied-de-port.

262. On penſe unanimement à S. Jean-pied-de-port, que les tocans viennent des œufs des ſaumons qui ont paſſé de la mer dans les rivieres, pour y frayer vers les mois de décembre & de janvier.

263. Les ſaumons de différentes groſſeurs remonteraient juſqu'à la ſource des rivieres, s'ils ne rencontraient pas des obſtacles qui s'oppoſent à leur paſſage, tels que ſont dans la Nive les naſſes du moulin de S. Jean-pied-de-port, qui ſont aſſez élevées pour les arrêter : auſſi ne trouve-t on point de tocans au-deſſus de ces naſſes, pendant qu'il y en a un nombre infini au-deſſous juſqu'à Comber, qui eſt à trois lieues de Bayonne.

264. On prétend que les ſaumons femelles dépoſent leurs œufs dans des ruiſſeaux, de petits golfes, des anſes, en un mot, dans des endroits où il y a peu d'eau, & que les mâles les y fécondent; qu'il en naît des poiſſons qui reſſemblent aux truites, excepté que leurs nageoires & leurs ailerons ſont verdâtres, & que, proportion gardée, leur corps eſt plus effilé. Il me ſemble que ces circonſtances peuvent changer à meſure que les ſaumons deviennent plus grands.

265. On dit de plus avoir obſervé qu'ils demeurent trois ans dans la riviere; que la premiere année il en faut vingt pour faire une livre; que quand ils ont deux ans il n'en faut que dix, & ſeulement trois ou quatre lorſqu'ils ont trois ans : c'eſt alors qu'ils deſcendent à la mer, où étant devenus ſaumons, ils rentrent dans les rivieres pour y frayer. Je remarquerai en paſſant, que François Bacon prétend, je ne ſais ſur quel fondement, que la durée de la vie des ſaumons eſt au plus de dix ans. Ces tocans ſont un manger plus délicat que les truites de même groſſeur. Quelques-uns prétendent que la truite a un goût plus relevé; mais il faut être connaiſſeur pour, à l'inſpection, ne pas confondre ces deux poiſſons.

Des tocans ou ſaumoneaux qu'on prend dans la Semoi.

266. Comme il y a une belle pêcherie de ſaumons dans la Semoi, (21)

(21) Riviere des Pays-Bas, qui a ſa ſource près de Luxembourg, & ſe jette dans la Meuſe au-deſſous de Charleville.

appartenant à l'abbaye de la Val-Dieu, j'avais prié M. Liſſoire, qui en eſt abbé, de vouloir me donner quelques éclairciſſemens ſur les ſaumoneaux ou tocans qu'on prend à cette pêcherie; & comme il remplit très-exactement ſes engagemens quand il s'agit d'obliger, il m'écrivit au commencement de mai 1773, que la ſaiſon de leur pêche s'était écoulée & entiérement paſſée, ſans qu'on ait pris un ſeul tocan dans ſa pêcherie. Cela arrive quelquefois, & les pêcheurs diſent que c'eſt quand il ne ſéjourne point de ſaumon dans la Semoi. Pour comprendre cette raiſon, il faut ſavoir que quand il ſurvient des débordemens lors de la ſaiſon de la pêche du ſaumon, comme en novembre, il paſſe par-deſſus la pêcherie beaucoup de ſaumons qui ſe rendent vers le haut de la riviere; que ces ſaumons dépoſent leurs œufs dans la Semoi; qu'ils y paſſent l'hiver. Le printems ſuivant on les prend, & les pêcheurs diſent que quand il n'arrive point de débordement, comme il ne paſſe point de ſaumons au-deſſus de la pêcherie, la pêche des ſaumoneaux, qu'ils appellent *œillons*, manque le printems ſuivant.

267. SI, comme le remarque M. l'abbé Liſſoire, l'obſervation des pêcheurs eſt juſte, il en doit réſulter que les ſaumoneaux, tocans ou œillons doivent leur origine aux ſaumons, qui ayant franchi la pêcherie, ont ſéjourné dans la Semoi. Il lui paraît ſeulement ſingulier que des œufs étant dépoſés en novembre, les poiſſons qui en viennent puiſſent deſcendre en mars ou avril, les uns ne peſant qu'une once, d'autres cinq, même quelquefois ſix. Il ne me ſemble pas impoſſible qu'en ſix mois ils aient pris cet accroiſſement; au moins les petits & les autres ſont peut-être plus âgés: au reſte on y remarque, comme par-tout ailleurs, que les mâles ont de la laite, & que les femelles n'ont point d'œufs dans le corps. Mais ce qui paraît plus difficile à croire, c'eſt que les pêcheurs aſſurent avoir remarqué que, quand les femelles fraient, elles demeurent immobiles à l'endroit où elles font leur ponte, & qu'en moins de trois quarts-d'heure une femelle dépoſe ſur le gravier quatre à cinq livres d'œufs.

Des ſaumoneaux qu'on pêche aux environs de Bâle & de Rhinfeld.

268. SACHANT qu'on pêche beaucoup de petits ſaumoneaux dans les rivieres qui ſe déchargent dans le Rhin, je ſuis parvenu à faire paſſer un mémoire de queſtions à M. d'Artus, major d'infanterie, ingénieur en chef à Huningue, qui a bien voulu me répondre ce qui ſuit.

269. APRÈS avoir fait les recherches les plus exactes ſur la nature des ſaumoneaux, & conſulté les pêcheurs les plus éclairés & les plus expérimentés, je crois devoir abandonner l'opinion où j'étais, qu'ils ſont une eſpece par-

ticuliere & différente des ſaumons. Suivant ces pêcheurs riverains, il eſt conſtant que, vers la fin de novembre, les ſaumons femelles viennent jeter leurs œufs dans des eſpeces de foſſes qu'elles creuſent à deſſein à l'embouchure de la Veiſſen, & que les ſaumons mâles les fécondent en les arroſant de leur laitance; que la chaleur du printems les fait éclorre, & qu'alors cette partie de la riviere foiſonne de ſaumoneaux ou petits ſaumons. Ce fait a été obſervé par pluſieurs perſonnes dignes de foi, & je l'ai, dit M. Artus, vérifié moi-même autant qu'il m'a été poſſible.

270. On remarque que les femelles de ces ſaumoneaux n'ont point d'œufs dans le corps, & que les mâles ont de la laitance. Il y en a, comme nous l'avons dit, qui prétendent que ces petits mâles fraient avec les femelles adultes. M. d'Artus ne paraît pas en être perſuadé; mais il dit que ſi cela eſt, il faut que le ſexe ſoit plus tardif pour les femelles que pour les mâles.

271. L'instinct engage les ſaumoneaux à retourner à la mer, où ils prennent leur croiſſance, & ils reviennent dans les rivieres pour travailler à leur propagation. Pluſieurs même prétendent qu'ils rentrent dans les mêmes rivieres où ils ont pris naiſſance. Sur ce que j'avais demandé pourquoi tous ces poiſſons ſont à peu près d'une même grandeur, on m'a répondu que c'était parce qu'ils ne ſe mettent pas en route pour gagner la mer, avant d'avoir acquis une groſſeur un peu conſidérable. Cependant, dit M. d'Artus, quelques-uns prennent un certain accroiſſement dans nos rivieres, puiſqu'on en mange à Basle & à Rhinfeld, qui peſent une livre & plus. Reſte à ſavoir pourquoi on n'en prend point ſur leur route depuis Basle juſqu'à l'embouchure du Rhin, ou dans les différentes rivieres qui ſe rendent dans ce fleuve; mais ils ne retournent point à la mer par bandes, & ils peuvent d'autant plus échapper aux pieges que leur tendent les pêcheurs, qu'on a remarqué qu'ils nagent volontiers près du fond & entre les cailloux. Malgré cela, M. d'Artus n'eſt pas convaincu qu'on ne prenne pas des ſaumoneaux à leur retour à la mer: il a bien voulu m'envoyer de ces ſaumoneaux, ce qui m'a mis à portée d'en faire la deſcription ſuivante.

272. Le poiſſon que je vais décrire, qui était d'une grandeur moyenne, avait ſix pouces de longueur totale: depuis le bout du muſeau juſqu'au centre de l'œil, ſix lignes: de l'extrémité du muſeau au derriere des opercules des ouies, 14 lignes: juſqu'au commencement de l'aileron du dos, 2 pouces 3 lignes: largeur de cet aileron à ſon attache au corps, 8 lignes: longueur du plus long rayon, 7 à 8 lignes: du muſeau à l'appendice muqueux, 4 pouces: toujours du muſeau à la naiſſance de l'aileron de la queue, 5 pouces: longueur de cet aileron, un pouce; il eſt très-fourchu: du mu-

ſeau à l'articulation des nageoires branchiales, 11 lignes; elles ont près de 9 lignes de longueur : du muſeau aux nageoires du ventre, 2 pouces 8 lignes; leur longueur eſt de 7 lignes : du muſeau à la naiſſance de l'aileron de derriere l'anus, 3 pouces 6 lignes. La mâchoire inférieure eſt garnie d'un rang de dents fines, pointues & crochues vers le dedans : il y en a deux rangées à la mâchoire ſupérieure, & 8 dents ſur la langue, diſtribuées en deux rangées. Les écailles de ce poiſſon ſont argentées avec des reflets bleus : le bleu eſt plus foncé au dos mêlé de gris brun : les lignes latérales ſont droites.

273. ON voit par cette deſcription faite ſur les poiſſons qui m'ont été envoyés par M. d'Artus, que ces ſaumoneaux ſont les mêmes poiſſons qu'on nomme *tocans* à Bayonne & en Auvergne; que les uns, ainſi que les autres, reſſemblent beaucoup aux ſaumons. Il eſt donc aſſez probable que ce ſont de jeunes ſaumons, avec leſquels on prend peut-être des poiſſons de même genre, qui ſont, par exemple, des truitelles; car ces ſaumoneaux n'avaient point de taches rouges, comme ceux de Clermont-Ferrand.

274. D'APRÈS ce que nous venons de rapporter, on voit que les pêcheurs, & ceux qui ſont à portée d'examiner de près les poiſſons qui nous occupent, penſent que les petits poiſſons qu'on nomme ici *tocans*, ailleurs *ſaumoneaux*, ſont de jeunes ſaumons de différens âges, qui par inſtinct retournent à la mer pour y acquérir leur groſſeur.

275. QUELQUES auteurs leur ont donné différens noms, appellant les plus petits *digitales*, qui ont la chair molle & pâteuſe : les *ſalares*, qui ſont un peu plus gros, ſont un meilleur manger; les *ſariones*, qui ſont encore plus gros & eſtimés les meilleurs de tous; enfin les *ſalmones*, ou vrais & gros ſaumons. Mais, comme je l'ai déjà dit, il eſt probable qu'entre ces petits poiſſons, qu'on nomme ici *tocans*, là *ſaumoneaux*, il y ait de jeunes ſaumons & de jeunes truites.

Des ſaumoneaux du Loiret.

276. LE Loiret eſt une riviere d'eau très-vive, qui prend ſon origine à deux lieues au-deſſus de ſon embouchure dans la Loire, près d'Olivet, à un endroit qu'on nomme *la Source*. Il eſt ſi rare qu'on y prenne des ſaumons, qu'on peut dire que ce poiſſon n'y entre qu'accidentellement; mais on y prend de petits poiſſons du genre des ſaumons, qu'on nomme *ſaumoneaux*. Communément on les vend avec la blanchaille. Sont-ce de jeunes ſaumons ou de petites truites, ou des poiſſons d'un genre particulier? Pour mettre le lecteur en état de décider ſur ce point, je vais rapporter la deſcription d'un de ces poiſſons, qui m'a été fournie par un ſavant très-exact, qui demeure à portée de cette riviere.

277. LE poiſſon dont il s'agit, qui eſt un des plus gros de ſon eſpece, avait de longueur totale 11 pouces & demi : ſa largeur perpendiculaire, à l'endroit le plus gros, était d'un pouce : le corps en général était arrondi, & le dos fort charnu. Il y avait treize lignes de diſtance de l'extrémité du muſeau au derriere de l'opercule des ouies, qui étaient un peu anguleuſes & flexibles.

278. L'ŒIL paraiſſait un peu ovale, & le grand diametre de l'orbite était de 3 à 3 lignes & demie, étant meſuré verticalement ; & dans le ſens horiſontal, il s'en fallait près d'une ligne qu'il ne fût auſſi large ; la prunelle était noire & petite : l'iris, qui faiſait la plus grande partie de l'œil, était doré : les yeux étaient placés à peu près à égale diſtance de l'extrémité du muſeau & du derriere des opercules des ouies : au-deſſus de la tête il y avait à peu près 4 lignes de diſtance d'un œil à l'autre. Le derriere de la tête, ou la nuque, paraiſſait ſéparé du dos par une boſſe ; entre les yeux on appercevait deux ſillons fort ſenſibles, ce qu'on remarque de même à d'autres poiſſons de cette claſſe, ſur-tout quand ils ſe ſont un peu deſſéchés : entre les yeux & le muſeau étaient les ouvertures des narines.

279. LE muſeau ſe terminait en pointe obtuſe, la mâchoire ſupérieure excédait un peu l'inférieure ; les levres n'étaient point épaiſſes, quoique les joues paruſſent charnues. Les deux mâchoires étaient garnies de dents fines, aiguës, & ſerrées les unes contre les autres. La langue était blanche, comme cartilagineuſe, creuſée en gouttiere obtuſe à ſon extrémité, & flexible du côté de ſa racine. Les mâchoires étant écartées, l'ouverture de la gueule pouvait être de ſix lignes : la gorge & la poitrine occupaient enſemble un eſpace d'un pouce & demi de longueur ſur environ ſix lignes de largeur.

280. SUR le dos, à neuf lignes de la naiſſance de l'aileron de la queue, était un appendice entiérement charnu, qui n'avait point de rayons : il était brun, opaque, haut de deux lignes & demie, n'ayant pas tout-à-fait une ligne de largeur à ſa baſe : quinze lignes en avant était un vrai aileron à peu près triangulaire ; il était formé de treize rayons flexibles, dont le plus long avait huit lignes & le plus court quatre à cinq : la baſe de cet aileron avait ſept lignes de largeur, & à ſon bord ſupérieur entre huit & neuf.

281. DERRIERE chaque ouie, un peu vers le bas, était de chaque côté une nageoire d'un jaune obſcur, ayant à ſon extrémité une tache brune : elles étaient taillées en pointe, & avaient neuf lignes de longueur : leur plus grande largeur était de huit lignes ; elles étaient compoſées de treize rayons déliés & flexibles : ſous le ventre, & à ſeize lignes plus vers la queue, étaient deux autres nageoires qui ſe touchaient preſque par leurs articulations ;

elles

elles ſe terminaient en pointe : leur longueur était de huit lignes, & leur plus grande largeur de ſix ; elles étaient formées de neuf rayons : leur couleur était jaune claire.

282. A un pouce de diſtance de ces nageoires, en allant vers la queue, ſe trouvait l'anus, qui eſt ſaillant : immédiatement derriere on appercevait un aileron d'un jaune très-clair, ayant quelques reflets dorés : il était compoſé de dix rayons, dont les plus longs avaient ſept lignes de longueur, & les plus courts trois. L'aileron de la queue, qui était à peu près de la même couleur que celui de derriere l'anus, était bordé de brun, long d'un pouce par les côtés, large de ſix lignes à ſa naiſſance & d'un pouce à ſon extrémité : il était fort échancré ; de ſorte que les rayons du milieu n'avaient preſque que quatre lignes de longueur. Il était difficile de compter les rayons qui étaient fort déliés : cependant il paraiſſait en avoir à peu près vingt-huit.

283. LES écailles étaient petites & fort minces, mais très-brillantes, avec des reflets argentés & dorés, entre leſquelles on appercevait çà & là de larges marbrures bleuâtres : le deſſous de la gorge & du ventre était blanc mat. On appercevait ſur le dos, ſur-tout entre les deux ailerons, une teinte violette, qui perçait à travers les couleurs dont nous venons de parler, depuis le premier aileron juſqu'au muſeau, ainſi que depuis l'appendice muqueux juſqu'à la queue. Le deſſus du dos paraiſſait olive clair, avec de larges marbrures plus ou moins foncées.

284. LES lignes latérales qui s'étendaient en ligne droite depuis le derriere des ouies juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, aboutiſſaient à une eſpece de bourrelet charnu, pointillé d'or. Cette ligne, qui eſt ſaillante & plus claire que le reſte, était de diſtance en diſtance marquée de taches rouges irréguliérement diſtribuées. Ce poiſſon, quoique petit, avait l'ovaire très-rempli d'œufs, qui formaient une maſſe de quatorze lignes de longueur ſur trois de largeur à l'endroit où elle avait le plus d'étendue.

285. ON voit, par la deſcription que nous venons de rapporter, que les poiſſons qu'on prend dans le Loiret ſont du genre des ſaumons ; mais ſont-ce de jeunes ſaumons, des truites, des tocans, ou des umbres ? C'eſt ce qu'il n'eſt pas aiſé de décider : la circonſtance des œufs qu'ils ont dans le corps ſemble annoncer que ce ſont des poiſſons parvenus à peu près à leur groſſeur, & non pas des ſaumonneaux. Cette même circonſtance établit une différence d'avec les tocans d'Auvergne & de la Guienne ; car ceux-ci n'ont point d'œufs. Ce pourrait être de petits ombres fluviatiles ; mais la petiteſſe des écailles ne l'annonce pas : la circonſtance des taches rouges me porte à croire que ce ſont de petites truites : au moins il ſemble qu'ils en approchent plus que des autres poiſſons de cette famille. On

prend ces petits poiſſons pêle-mêle avec les autres poiſſons d'eau douce, qui ſont abondans dans le Loiret.

CHAPITRE VI.

De l'éperlan. Eperlanus omnium fere autorum. (22) Salmo omnium minimus.

286. L'ÉPERLAN, ſuivant le caractere que j'ai choiſi pour les poiſſons de la claſſe des ſaumons, doit être compris dans cette famille, puiſqu'il a un même nombre d'ailerons & de nageoires ſemblablement placés, avec un petit appendice muqueux ſitué ſur le dos entre l'aileron du milieu du corps & la naiſſance de celui de la queue : ainſi les éperlans ſont, comme les ſaumons & les truites, des poiſſons monoptérygiens avec appendice, & cet appendice diſtingue les éperlans de pluſieurs petits poiſſons que, dans pluſieurs provinces, on nomme mal-à-propos *éperlan :* de ce genre eſt l'able, un petit poiſſon blanc qu'on prend au haut de la Seine, & qu'on nomme *éperlan d'eau-douce ;* le graſdos, qu'on prend à Cancale, ſuivant ce que m'a marqué M. Guillot, commiſſaire de la marine à Saint-Malo, & le preſtre ou preſtra de Bretagne, &c. Le vrai éperlan eſt donc de la famille des ſaumons, & peut être nommé *ſalmo :* on pourrait improuver la déſignation de ce poiſſon par *omnium minimus*, vu qu'on prend des tocans & des ſaumoneaux qui ne ſont pas plus grands que les éperlans ; mais ces poiſſons ſont fort jeunes, & ne ſont point encore parvenus à leur grandeur, puiſqu'aucun n'a d'œufs dans le corps ; au lieu que l'éperlan eſt un poiſſon formé & parvenu à ſon état de perfection, puiſqu'il a laite & œufs, qu'il fraie & produit des poiſſons de ſon eſpece. Il doit certainement y avoir des éperlans à la mer, puiſqu'il eſt ſûr que ces petits poiſſons paſſent de l'eau ſalée dans les rivieres. Belon dit même qu'il y a une eſpece d'éperlan qui reſte dans l'eau ſalée, ſans jamais entrer dans les rivieres. Je ne ſuis point certain de l'exiſtence de ces deux ſortes d'éperlans, mais bien qu'il y en a à la mer, non-ſeulement pour les raiſons que je viens de rapporter, mais encore parce que M. le Teſtu, tréſorier des invalides de la marine à Dieppe, m'en a envoyé qui avaient été pris dans un parc au bord de la mer : je les ai trouvés tout-à-fait ſemblables à ceux qu'on pêche dans la Seine.

(22) En allemand *ſpiering*, ou *ſee-aal-raupe*.

ARTICLE PREMIER.

Des éperlans en général.

287. TOUS les éperlans qu'on prend à l'embouchure de la Seine, ont une forme conſtante & ſemblable à celle que nous en allons donner, à l'exception de quelques-uns que les pêcheurs trouvent plus courts & plus ronds, & qu'ils appellent *éperlans mâles*, parce qu'ordinairement ils ſe trouvent laités : cependant entre les éperlans qu'on prend à l'entrée de la Seine, & que j'ai été à portée d'examiner, il y en avait de laités & d'œuvés, & je n'ai point remarqué que les uns fuſſent plus courts que les autres. Néanmoins c'eſt une remarque que les pêcheurs de l'embouchure de la Seine ont faite à M. le comte de Nagu, qui a au bord de la Seine & près de ſon embouchure la terre de la Meilleraye, où l'on prend beaucoup d'excellens éperlans.

288. LE vrai éperlan dont il s'agit préſentement, eſt donc, comme je l'ai dit plus haut, un petit poiſſon du genre des ſaumons, non-ſeulement à cauſe de ſa forme extérieure, mais encore par l'inclination qu'il a de paſſer de la mer dans les rivieres. Je ne ſache pas de riviere en France où ce poiſſon ſoit auſſi abondant qu'à l'embouchure de la Seine ; c'eſt pourquoi ce ſera de ceux qu'on y pêche, dont je me propoſe de donner la deſcription : je dis de l'embouchure de la Seine, car ils ſe tiennent dans la partie de ce fleuve où la marée ſe fait ſentir : on n'y en prend point au-deſſus du Pont-de-l'Arche ; & ceux qu'on prend au-deſſous, ſont dans l'eau ſalée de haute mer, & dans l'eau douce à la mer baſſe. M. Viger m'a écrit qu'on en prenait peu à l'entrée de la riviere d'Orne (23), mais qu'ils y ſont excellens. On dit qu'on pêche beaucoup d'éperlans en Hollande, ſur-tout dans l'Y & le Zuiderzée, & en Angleterre à l'entrée de la Tamiſe. Mais je n'ai point vu de ces poiſſons, & je n'oſerais aſſurer que ce ſoient de vrais éperlans.

289. LAISSONS à part les petites incertitudes qui peuvent ſe trouver au ſujet des endroits où l'on prend de vrais éperlans, & que nous eſſaierons d'éclaircir dans la ſuite. Ceux dont nous nous occupons, remontent par bouillons à l'embouchure de la Seine, où ils ſe tiennent dans l'eau ſaumâtre : on en pêche à Tancarville, village ſur la Seine, à ſept lieues du Havre, ainſi qu'à Quillebeuf ; mais ils ne ſont pas auſſi eſtimés que ceux de Caudebec, de la Meilleraye, de Jumiege, &c. Ceux qu'on prend auprès de Rouen, ſont toujours à meilleur marché que ceux des endroits que nous venons de nommer, parce qu'on ne les trouve pas auſſi bons.

(23) Riviere de France en Normandie, qui ſe jette dans la mer au-deſſous de la ville de Caen.

290. IL paſſe pour conſtant qu'il y a deux ſaiſons pour la montée des éperlans, & dans leſquelles on en fait la pêche : l'une commence à la Saint-Michel, & finit à la Touſsaint ; l'autre à la Chandeleur, & finit avant le 15 avril. On ne veut déſigner par-là que les ſaiſons où ces poiſſons ſe trouvent en plus grande abondance ; car on en prend quelques-uns dans les ſaiſons intermédiaires, & il me paraîtrait plus exact de dire que les deux ſaiſons ſont vers les équinoxes, ſavoir en mars & avril, puis en ſeptembre & octobre : la premiere eſt la plus abondante, ſur-tout quand l'eau eſt forte & trouble ; mais ceux de la ſeconde ſaiſon paſſent pour être plus charnus & meilleurs. En général, les éperlans ſont bons depuis l'équinoxe d'automne juſqu'à pâque ; alors ils ſont pleins de laite & d'œufs. Ceux qui viennent enſuite ayant frayé, ſont vuides & maigres ; on les compare aux harengs gais, & ils ne ſont pas eſtimés.

Deſcription de l'éperlan de la Seine.

291. ON prend à l'embouchure de la Seine des éperlans de différente grandeur. Les uns, *pl. II*, *fig.* 2, n'ont que trois ou quatre pouces de longueur totale A B ; d'autres ont cinq ou ſix pouces de A en B, *fig.* 1. On dit qu'on en prend, mais très-rarement, qui ont juſqu'à neuf ou dix pouces. Comme il eſt plus commun d'en prendre de ſix pouces, c'eſt un de cette taille que nous allons décrire.

292. CES petits poiſſons ayant laite & œufs, paraiſſent être parvenus à leur grandeur, ce qui les diſtingue inconteſtablement des tocans.

293. LEURS écailles ſont argentées, ayant des reflets & des couleurs variées comme la nacre de perle. Le dos, qui eſt auſſi de couleur changeante, eſt d'un bleu verdâtre, mêlé d'un peu de brun. On prétend que le nom d'*éperlan* lui vient de ce qu'il a les couleurs des perles orientales. Les côtés ſont plus purement argentés, & au-deſſous de la gorge & du ventre ils ſont blanc mat. Ces écailles ſont aſſez grandes, fort minces, très-peu adhérentes à la peau ; & quand on les a ôtées, la peau qui eſt deſſous, paraît encore argentée, avec des couleurs changeantes, à peu près comme s'ils avaient leurs écailles.

294. LA tête, qui a environ quinze lignes depuis le bout du muſeau A, *figure premiere*, juſques derriere l'opercule des ouies D, forme, quand la gueule eſt fermée, un coin qui n'eſt pas fort obtus, ayant en petit une forme très-approchante de celle des ſaumons : elle eſt applatie, & relevée de quelques boſſes. Le muſeau A eſt arrondi, marqué d'une tache brune : la gueule n'eſt pas grande : quand les mâchoires ſont rapprochées, la fente pa-

rait s'incliner un peu vers le bas, & la mâchoire d'en-bas eſt un peu plus longue que la ſupérieure ; l'une & l'autre ſont garnies de dents fines & fort pointues : la langue eſt épaiſſe ; elle paraît comme double, & elle m'a ſemblé chargée d'aſpérités. Les yeux C ſont aſſez grands, eu égard à la taille du poiſſon : ils ſont ronds, fort élevés ſur la tête, & point ſaillans. A un éperlan de ſix pouces à ſix pouces & demi de longueur totale, il y a du bout du muſeau A au centre de l'œil C, ſix lignes. Au derriere de l'opercule des ouies D qui termine la tête, quinze lignes.

295. DEPUIS cet endroit D juſqu'à l'extrémité du corps L, on apperçoit la ligne latérale qui eſt argentée & droite, partageant l'épaiſſeur verticale du poiſſon à peu près en deux parties égales.

296. VERS le milieu du dos, à deux pouces ſix lignes du muſeau, eſt un aileron E, formé de douze à quatorze rayons, dont le plus long E G a douze lignes : la largeur E F de cet aileron à ſon attache au corps, eſt de ſix lignes. En allant vers la queue, à quatre pouces deux lignes du muſeau, eſt le petit appendice muqueux H, qui eſt fort mince. Quand il y a quelque tems que le poiſſon eſt tiré de l'eau, cet aileron ſe couche ſur le dos, & s'y attache ; de ſorte que, pour l'appercevoir, il faut le relever avec la pointe d'une épingle. La naiſſance de l'aileron de la queue eſt à quatre pouces neuf lignes du muſeau ; & les plus longs rayons, IK, NK, ont un pouce de longueur : le plus court L B a ſix lignes ; ainſi cet aileron eſt très-fourchu : il eſt brun, & formé à peu près par vingt rayons branchus. Comme ils ſont très-déliés, on a peine à les compter exactement

297. L'ANUS M eſt environ à trois pouces ſept lignes du muſeau. Immédiatement derriere eſt un aileron MN qui, à ſon attache au corps, a huit ou neuf lignes de longueur, & eſt formé d'un pareil nombre de rayons branchus. De chaque côté, derriere les ouies, eſt une nageoire dont l'articulation O eſt à quinze lignes du muſeau : elle ſe termine en pointe. Le plus grand rayon OP a neuf lignes de longueur : elles ſont formées chacune de ſept à huit rayons branchus ſi déliés, qu'on ne peut guere les compter exactement. Sous le ventre, à deux pouces ſix lignes du muſeau, ſont encore deux nageoires dont les articulations ſont très-près l'une de l'autre : elles ſe terminent en pointe. Le plus long rayon QR a neuf lignes de long : elles ſont formées de neuf à dix rayons. Les ailerons, ainſi que les nageoires, ont à leur attache au corps une légere teinte de rouge.

298. APRÈS avoir donné la dimenſion de l'éperlan ſuivant ſa longueur, il faut le conſidérer ſuivant ſa largeur & ſon épaiſſeur. La largeur perpendiculaire du poiſſon en C S, vis-à-vis le centre de l'œil, eſt de ſix lignes ; le diametre de l'œil de 3 lignes. La largeur perpendiculaire en TO, vis-à-vis l'articulation de la nageoire branchiale O, eſt de neuf lignes.

299. VIS-À-VIS l'anus H M de 9 lignes, & à la naiſſance de l'aileron de la queue en IN de 3 lignes & demie : ce poiſſon étant oppoſé au jour, paraît tranſparent.

300. L'ÉPERLAN eſt un fort bon poiſſon ; on le ſert ſur les meilleures tables : comme il n'a point de fiel, on ne le vuide point, & on peut le manger en entier ſans être incommodé des arêtes : on lui trouve une odeur agréable, que l'on compare à celle de la violette, ce qui a fait dire à Belon qu'il conviendrait de l'appeller *viola*. On trouvera ailleurs la façon de le pêcher. (24)

CHAPITRE VII.

De pluſieurs autres poiſſons du genre des ſaumons.

301. QUOIQUE j'aie prévenu que mon intention n'était point de faire une ichtyologie complete, & que je me ſois propoſé de ne parler que des poiſſons que j'ai vus, ou dont, avec le ſecours de mes correſpondans, j'ai pu prendre une connaiſſance axacte, je vais néanmoins dire quelque choſe de pluſieurs poiſſons du genre des ſaumons, que j'avoue n'avoir point vus, & dont je ne parle que d'après les auteurs ; peut-être que par les courtes deſcriptions que je vais en donner, ceux qui ſont à portée d'examiner des poiſſons de cette claſſe, pourront les rapporter à quelques eſpeces connues en France ſous d'autres dénominations : mais à l'égard de ces poiſſons qui ne ſe trouvent pas dans nos parages & nos rivieres, je ſerai fort ſuccint.

ARTICLE PREMIER.

Du thymale, ou themero, de Belon.

302. IL me ſemble que c'eſt avec grande raiſon que Willughby penſe que le thymale eſt un umbre ; au moins cela me paraît très-vraiſemblable, d'après la deſcription qu'en donne cet auteur : car quelque perquiſition que j'aie pu faire, je n'ai pu me procurer un poiſſon qui fût connu ſous le nom de *thymale*. M. de la Tourrette & M. Mallet m'aſſurent qu'on ne le connait ni à Geneve ni à Lauſanne : cependant, comme on dit que

(24) L'éperlan a beaucoup de reſſemblance avec de petits merlans, ſa chair eſt tranſparente, il eſt de très-facile digeſtion, il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil.

ce poiſſon eſt commun en Angleterre ainſi qu'en Allemagne, & que Willughby en donne une deſcription très-détaillée, je vais la rapporter. Peut-être fera-t-elle connaitre ce poiſſon en France, où probablement on lui donne un autre nom.

303. IL eſt plus alongé & plus comprimé que la truite; ſon ventre eſt applati : il peſe ordinairement une demi-livre : ſon dos eſt d'un verd obſcur, & les côtés verd-de-mer ou argenté. Les écailles, par leur aſſemblage, forment des lignes paralleles qui paraiſſent d'une couleur plus foncée : elles s'étendent de toute la longueur du poiſſon. La forme des écailles qui approchent du loſange, contribuent à rendre les raies dont nous parlons plus ſenſibles : les lignes latérales ſont plus rapprochées du dos que du ventre. On voit ſur ſon corps des taches brunes, irrégulieres par leur forme, leur poſition & leur couleur : ordinairement on n'en apperçoit point du côté de la queue.

304. IL a ſur le dos un aileron plus près de la tête que de la queue, qui a 21 ou 22 nervures : la premiere eſt la plus courte; les ſuivantes augmentent peu à peu de longueur juſqu'à la cinquieme. Les bords de cet aileron ſont d'un beau rouge : le reſte eſt bleuâtre & purpurin; à quelques-uns, il eſt marqué de taches qui forment comme un échiquier : entre cet aileron & la naiſſance de celui de la queue, eſt un petit appendice cartilagineux qui caractériſe les poiſſons de la claſſe des ſaumons. L'aileron de la queue eſt fourchu

305. L'ANUS eſt à un quart de la longueur du poiſſon à compter du côté de la queue. Il y a derriere, un aileron d'un bleu pâle, formé de treize nervures. La premiere & la ſeconde ſont les plus conſidérables.

306. LA tête de ce poiſſon eſt petite; ſes yeux ſont ſaillans; leur iris eſt argenté & de couleur changeante; la gueule de médiocre grandeur; & la mâchoire ſupérieure eſt plus longue que l'inférieure. Les bords des mâchoires ſont hériſſées d'aſpérités, ainſi que deux cartilages qui ſont au palais : il n'y en a point ſur la langue. Il y a quatre branchies de chaque côté. Derriere, & au-deſſous des opercules des ouies, il y a de chaque côté une nageoire formée d'environ ſeize rayons, dont le ſecond eſt le plus long. Sous le ventre, vers la moitié de la longueur du poiſſon, il y a deux autres nageoires formées chacune d'environ dix rayons : elles ont une légere teinte rouge & bleu changeant.

307. A l'égard des parties intérieures, elles reſſemblent fort à celles des autres poiſſons de cette même famille : le pylore eſt accompagné de beaucoup d'appendices vermiculaires : les inteſtins ont peu de circonvolutions; la véſicule du fiel eſt grande; le foie eſt de médiocre groſſeur; la veſſie pneumatique eſt membraneuſe & peu adhérente à l'épine. On a pré-

tendu qu'il ſentait le thym, ce qui l'a fait nommer *thymale*. Ceux qui ont parlé de ce poiſson, conviennent aſsez généralement qu'il a une odeur agréable, mais qui n'a pas de rapport au thym : il eſt fort eſtimé ſur les bonnes tables. Il ſe nourrit d'inſectes comme les truites. (25)

308. SUIVANT cette deſcription, que nous rapportons d'après Willughby, on voit que le thymale reſsemble, par toutes les parties eſsentielles, aux petites truites, ou au moins à l'ombre d'Auvergne, comme le penſe Willughby ; car les petites différences de couleurs peuvent être réputées de ſimples variétés, d'autant que Geſsner regarde comme le thymale un poiſſon que Rondelet & Belon nomment *ombre fluviatile*. Suivant la deſcription que donnent ces auteurs, il reſsemble entiérement à la truite, excepté ſeulement que l'ombre dont ils parlent n'a point d'aſpérités aux mâchoires, qu'il a la tête plus alongée que la truite, néanmoins la gueule plus petite & le muſeau plus obtus, ce qui ne cadre gueres avec une tête alongée : ils prétendent qu'il vit de vaſe & de ſable, qui étant nuancé & de couleur d'or, a fait dire qu'il ſe nourriſsait de paillettes de ce métal. Belon dit que ſa chair eſt délicate & de bon goût : d'autres prétendent qu'elle eſt blanche & ſeche.

309. LA ſeule choſe qui paraît eſsentiellement différente de l'ombre d'Auvergne, eſt que cet ombre a des dents ; au lieu qu'on dit que le thymale n'a que des aſpérités dans la gueule : mais les aſpérités ſont de petites dents. Les auteurs parlent de pluſieurs poiſsons de la famille des ſaumons ou des truites, qu'ils diſent être ſans dents ; mais ayant examiné avec ſoin tous ceux que nous avons pu nous procurer, nous leur avons trouvé des dents quelquefois ſi petites, qu'elles ne formaient que des aſpérités ; & ſuivant la deſcription de Willughby, le bord des mâchoires en eſt hériſsé, ainſi que le palais.

ARTICLE II.

Du lavaret. Lavaretus *Bellonii* & aliorum autorum. Salmo lavaretus. Corregonus maxilla ſuperiore longiore, dentibus vix conſpicuis. Albula nobilis.

310. J'AI encore été moins à portée de connaître ce poiſson que le thymale : j'ai cru d'abord que c'était un petit poiſson très-bon à manger, qu'on prend dans le lac de Garde, & qu'on m'a envoyé d'Italie pour une ſardine d'eau douce : en ce cas il ne faudrait pas le comprendre dans la famille des

(25) Les Allemands n'ont point de terme particulier pour déſigner cette eſpece de poiſſon. Ils diſent que c'eſt une eſpece de truite qui a une odeur approchante à celle du thym.

ſaumons ;

saumons; car je n'y ai point apperçu le petit appendice muqueux, qui, suivant moi & bien des auteurs, caractérise les poissons de cette famille.

311. M. de la Tourrette m'écrit que ce poisson est bien plus rare, plus estimé & plus délicat que le petit ombre; qu'il s'en trouve dans le nord, en Suisse, dans le lac d'Aiguebelle, dans celui de Geneve, & en France dans celui du Bourget. Il ajoute qu'il se corrompt très-aisément, ce qui fait qu'on n'en transporte guere à Lyon, d'autant qu'on le pèche dans le mois d'août & de septembre, lorsqu'il fait fort chaud: c'est, suivant lui, un poisson de passage, comme le *ferra* de Geneve, qu'on regarde comme une variété du lavaret: il est communément plus gros que l'ombre fluviatile; néanmoins les plus gros ne pasent pas deux livres, ce qui me prouve que ce n'est pas le petit poisson qu'on m'a envoyé du lac de Garde, puisqu'il n'était pas plus gros qu'une sardine, & que M. Fougeroux, qui en a mangé sur le lieu, dit que c'est leur commune grosseur.

312. Rondelet parle d'une espece de lavaret qu'il nomme *besole*, qui, suivant lui, se trouve dans le lac de Geneve. Artédi le regarde comme une variété du vrai lavaret: mais MM. Bonnet & Mallet ne m'en ont point parlé, & m'ont même assuré que le nom de *lavaret* n'était point connu à Geneve.

313. M. de la Tourrette ayant reçu une réponse à des questions qu'il avait faites à ce sujet, me marque qu'on trouve dans le lac de Geneve, trois poissons qui ressemblent au lavaret du lac du Bourget en Savoie: le premier se nomme *ferra*; on le pèche dans le mois de mai jusqu'en automne exclusivement sur les bancs du lac, lorsque ces poissons sortent des endroits profonds pour frayer; c'est, dit-on, celui qu'on connait à Geneve sous le nom de *ferra du travers*, parce que le banc sur lequel on le pèche principalement, traverse le lac dans toute sa largeur à une demi-lieue au-dessus de la ville. Son poids varie depuis une livre jusqu'à cinq; il est très-estimé.

314. La seconde espece, appellée simplement *ferra* ou *besula*, est plus petite: on la pèche dans tout le lac & dans la même saison que l'autre, à laquelle elle ressemble parfaitement; c'est une variété qu'on ne distingue qu'au goût, ce qui fait croire aux pêcheurs que c'est le meme poisson plus jeune. On croit à Geneve que c'est le même poisson qu'on nomme *lavaret* dans le lac de Bunzel: il ne pese qu'une livre ou deux.

315. La troisieme espece se nomme *gravans*: ce poisson est plus applati, plus alongé que les précédens; il est mou & fade: on en fait peu de cas. On les pèche l'hiver sur les bords du lac, où ils viennent frayer. Leur poids n'excede pas une livre.

316. Voila tout ce que je peux dire de poissons que je n'ai jamais vus,

& que je n'ai pas pu me procurer. J'invite à joindre à ce que je viens de dire du thymale, ce qui eſt rapporté à l'article où j'ai parlé des truites du lac de Geneve.

ARTICLE III.

Du carpion. Carpio lacus Benaci.

317. QUELQUES-UNS ont appellé *cyprinus* cet excellent poiſſon, qu'il ne faut pas confondre avec la carpe; comme je ne l'ai point vu, tout ce que j'en rapporterai ſera d'après les auteurs.

318. LE carpion n'eſt pas un gros poiſſon; il reſſemble à la truite par le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires : il a ſur le dos le petit appendice cartilagineux qui caractériſe la famille des ſaumons : il reſſemble encore aux truites par les écailles, qui ſont petites; par ſa couleur qui eſt brune ſur le dos, & argentée ſur les côtés, chargée de mouchetures noires, rouſses ou d'autres couleurs : il a des dents au bord des mâchoires, au palais & ſur la langue; ainſi c'eſt une truite qui a communément un pied de longueur : ſon corps eſt plus large que les autres eſpeces de truites : ſa tête paraît menue, ce qui eſt commun aux poiſſons qui ſont gras, & dont le corps eſt gros : ſon dos eſt un peu arqué, & l'on dit que ſa forme approche de celle du barbeau. D'après cette courte deſcription ou cette notice, il y a apparence que ce poiſſon reſſemble à la truite gardonniere de la Touvre dont nous avons parlé, & que nous avons dit être d'une bonté ſupérieure à toutes les autres.

319. LE carpion ſe trouve dans le Danube & en pluſieurs endroits, principalement dans le lac de Garde. Il y a une ſaiſon où l'on en prend plus que dans les autres. Quand les pêcheurs en ont pris abondamment, ils en conſervent en vie dans des réſervoirs de bois, qu'ils conſtruiſent au bord de l'eau; & lorſqu'ils s'apperçoivent qu'ils maigriſſent, ils en font cuire, & les aſſaiſonnent avec du vinaigre, du ſel & des épices; au moyen de quoi ils tranſportent fort loin ce poiſſon, qu'ils eſtiment beaucoup.

320. ON pêche dans le Rhône & dans la Saône un poiſſon qu'on y nomme *carpeau*, qu'on dit être excellent & préférable à tous les autres poiſſons qu'on mange à Lyon : il eſt fort rare. Je ne l'ai point vu, ainſi je ne ſais pas s'il a quelque rapport avec le carpion d'Italie.

ARTICLE IV.

De la truite d'Autriche, appellée, huch. Trutta fluviatilis, *huch* germanis dicta. Salmo oblongus maculis rubris, nigris aut obſcure flaveſcentibus.

321. CE poiſſon que je n'ai point vu, & dont je ne parle que d'après les

auteurs, eſt fort eſtimé en Autriche. Celui que Willughby décrit, avait 26 pouces de long ; il y en a de plus grands : il était large de trois pouces vers les nageoires des ouies : depuis le bout de la mâchoire ſupérieure juſqu'au premier aileron du dos, il y avait onze pouces, & juſqu'à l'appendice charnu 18 pouces 6 lignes : juſqu'aux nageoires branchiales, partant toujours du même endroit, 5 pouces 6 lignes ; juſqu'aux ventrales 14 pouces ; juſqu'à l'anus 17 pouces 3 lignes : l'aileron du dos avait 11 ou 13 rayons ; les nageoires branchiales chacune 18 ; les nageoires du ventre 10 : l'aileron de derriere l'anus plus de 11. Les écailles étaient petites. Le dos était chargé de beaucoup de taches noires : il y en avait auſſi quelques-unes au-deſſous de la ligne latérale : les côtés, les ailerons, ainſi que les nageoires, étaient teintes de rouge. Les petits poiſſons ſont plus blanchâtres que les gros ; cependant ils ont des taches noires quelquefois aſſez grandes. On ne ſent point de dents au palais comme à d'autres eſpeces de truites ; mais celle que nous décrivons en avait aux mâchoires & ſur la langue. On comptait quatre branchies de chaque côté.

322. ON voit que cette eſpece de truite differe très-peu des nôtres, ſi ce n'eſt qu'elle eſt plus longue relativement à ſa groſſeur, & qu'on ne parle que de taches noires ; enfin qu'excepté les nageoires des ouies & l'aileron de la queue, les autres, ſuivant Geſner, ſont jaunes obſcures, chargées de taches, les unes noires, les autres jaunes. Comme nos truites ont une partie de ces caracteres, je crois qu'on peut ſe diſpenſer d'en faire une eſpece particuliere.

ARTICLE V.

Du ſaumon gris ou cendré. Salmo cinereus aut griſeus. Salmo maculis cinereis, cauda extremo æquali.

323. SUIVANT les notes de Willughby, ce poiſſon eſt à peu près de la groſſeur des autres ſaumons ; mais il eſt plus large & plus épais, ce qui indique un poiſſon bien en chair & gras : ſa chair eſt plus délicate que celle du ſaumon, même que celle de la truite ſaumonnée, ce qui augmente ſon prix. On dit que ce poiſſon eſt peu connu, & qu'on n'en prend pas beaucoup : 1°. parce qu'il paſſe avec une grande viteſſe de la mer dans les rivieres ; 2°. parce qu'étant très-vif, il s'échappe des piéges qu'on lui tend ; 3°. parce qu'il ne mord point aux hameçons : tous ces caracteres conviennent aux ſaumons qui ſont en bonne ſanté. 4°. Il remonte dans les rivieres que dans le mois d'août, au lieu que les ſaumons y entrent pendant tout le printems, & les truites dans le mois de mai : mais on ajoute que le tems de la montée de ces poiſſons n'eſt pas précis ; les uns entrent plus tôt, les autres plus tard dans l'eau douce ; & on remarque que dans les pè-

cheries où il remonte des ſaumons en différentes ſaiſons, ceux qu'on prend l'été ſont plus gras & beaucoup meilleurs que les autres, pourvu toutefois qu'ils ne ſoient pas attaqués de la maladie du frai. Ainſi cette différence ne forme point un caractere diſtinctif. 5°. On dit que ces poiſſons ont la queue coupée preſque quarrément ; mais j'ai dit, ſur-tout à l'occaſion des truites, qu'il y en avait qui avaient la queue coupée quarrément ; d'autres échancrée par un arrondiſsement, & d'autres en queue d'hirondelle. Après cette diſcuſſion, il me paraît que le ſaumon cendré eſt un vrai ſaumon ou une truite ſaumonnée qui eſt charnue, graſſe & priſe en bonne ſaiſon.

ARTICLE VI.

Du ſaumon nommé ſalmo dorſo fulvo, maculis luteis, cauda bifurca.

324. SUIVANT Artédi, la tête de ce poiſſon eſt arrondie, le muſeau court & retrouſſé, la gueule médiocrement grande, les yeux ronds, la queue large & fendue, les écailles aſſez petites, adhérentes à la peau, les ailerons rouges, le ventre blanc un peu rougeâtre, le corps rond & alongé. Les plus grands peſent deux livres ; les communs une livre. Il ſe plaît dans les pays froids & entre les rochers. Sa chair eſt tendre & fade. Voilà un petit ſaumon du nord, qui differe très-peu des nôtres, au moins à en juger par la courte deſcription qu'en donne Artédi.

ARTICLE VII.

D'un petit poiſſon que Walton nomme gravel-laſt-ſpring.

325. IL y a, ſuivant Walton, un petit poiſſon qui reſſemble au tocan, que les Anglais nomment *gravel-laſt-ſpring*, que je ſoupçonne être le même qu'on appelle *ſkeggers*, qui ne ſe trouve, à ce qu'on dit, que dans les rivieres de Wye & de Severne. On les prend dans la Wye avec des haims amorcés de fourmis ailées, auxquelles ils mordent avec beaucoup d'avidité. Ceci pourrait faire ſoupçonner qu'ils ſont du genre des truites plutôt que des ſaumons. Boulker dit qu'on trouve de la laite dans les mâles, & point d'œufs dans les femelles, ce qui paraît prouver que ce ſont de jeunes poiſſons qui ne ſont point encore en état de produire leur eſpece : ſans cela j'aurais été porté à croire que c'étaient de petits poiſſons du genre des éperlans ; car je ne puis me perſuader, comme le dit cet auteur, que ce ſoit des poiſſons, pour ainſi dire, avortés qui ſeraient produits par des ſaumons malades ; & ce qui m'engage encore à croire que ce ſont des petites truites

ou des ombres, c'eſt qu'on dit que les skeggers ne ſortent point des eaux douces; mais c'eſt un ſimple ſoupçon, n'ayant jamais été à portée de les examiner.

CHAPITRE VIII.

Pêche des ſaumons, des truites & des tocans.

326. APRÈS avoir décrit différentes eſpeces de ſaumons & de truites, ainſi que pluſieurs poiſſons de cette famille, & avoir même dit quelque choſe de leur hiſtoire, il convient de détailler les induſtries que les pêcheurs ont imaginées pour les prendre. Cet expoſé ſera intéreſſant, à cauſe de la variété des moyens qu'on emploie pour faire ces pêches: mais avant que d'entamer cette grande matiere, je crois qu'il eſt à propos d'indiquer aux pêcheurs les lieux où ils peuvent aller chercher ces poiſſons, les marques extérieures qui indiquent leur bonne qualité; & comme ils ſont ſoumis aux ordonnances, il m'a encore paru convenable de fixer la ſaiſon où ils doivent interrompre cette pêche, & laiſſer les rivieres libres, ſoit pour ne point troubler l'opération du frai, ſoit pour donner à quelques eſpeces de poiſſons la facilité de retourner à la mer. Je vais traiter le plus briévement qu'il me ſera poſſible ces objets dans autant de paragraphes particuliers.

Expoſé ſommaire des endroits où l'on trouve les ſaumons, les truites & les autres poiſſons de cette famille.

327. SI l'on prend quelques ſaumons dans la Méditerranée, c'eſt fort rarement & accidentellement: on en chercherait en vain dans les fleuves qui y affluent; je ne ſache que le Rhône, où l'on m'a dit qu'on en avait pris quelques-uns, mais cela n'eſt pas certain.

328. ON prend beaucoup de ces poiſſons ſur les bords de l'Océan, rarement en pleine mer; c'eſt pourquoi les pêcheurs les regardent comme des poiſſons littoraux: mais ils ſont beaucoup plus abondans dans les rivieres qui ſe déchargent dans cette mer; & c'eſt dans le lit de ces rivieres où, s'étant raſſemblés en nombre, on en prend en plus grande quantité. Ainſi on peut dire en général qu'on trouve des ſaumons dans les fleuves qui ſe déchargent dans l'Océan, plus à la vérité dans ceux dont les eaux ſont vives & claires, & qui coulent avec rapidité ſur un ſable ou un gravier pur, que ſur les fonds vaſeux, ce qui eſt commun aux ſaumons, aux

truites & à pluſieurs poiſsons de la même famille. Leur inclination les porte à remonter fort haut vers la ſource de ces rivieres ; & quand, chemin faiſant, ils rencontrent de petites rivieres d'eau très-vive & crue, ils abandonnent la grande pour entrer dans ces ruiſseaux ; car ils ſe plaiſent à remonter les courans rapides, même les chûtes d'eau & les cataractes, & dans certaines circonſtances ils s'élevent aſsez haut au-deſsus de la ſurface de l'eau, de ſorte qu'ils parviennent à franchir les filets ainſi que les clayonnages qu'on oppoſe à leur paſsage ; & dans tous ces cas les truites paraiſsent avoir plus de force & de légéreté que les ſaumons. La diſpoſition naturelle que ces poiſſons ont à remonter juſqu'à la ſource des petites rivieres, fait que la Flandre, la Picardie, la Normandie, la Bretagne, l'Aunis, la Gaſcogne, le Béarn, en ſont fournis.

329. LES ſaumons & les truites ſe trouvent fréquemment de compagnie : cependant il y a des rivieres où les truites ſont plus abondantes que les ſaumons, & le contraire. Bien plus, il arrive quelquefois que les ſaumons & les truites ayant remonté de compagnie une riviere, ſi dans ſon cours elle ſe partage en deux branches, preſque tous les ſaumons paſsent dans un bras, & les truites dans un autre. Comme ces deux eſpeces de poiſsons aiment les eaux vives & qui coulent avec rapidité, je ne ſais pas quelle raiſon les engage à prendre différentes routes. On donne pour exemple de ce fait la riviere de *Coeſnon*, où l'on prend peu ou point de ſaumons, pendant que dans les rivieres de Peſclare & celle de Sie, qui paſse ſous Avranches, on en prend beaucoup ; c'eſt un fait que je n'ai pas été à portée de vérifier. Il y a cette grande différence entre les truites & les ſaumons, qu'on ne trouve de ces derniers que dans les eaux qui ont une communication avec la mer, ou immédiatement, ou par l'entremiſe des grands fleuves ; au lieu qu'on trouve des truites dans des étangs, des lacs, même des canaux qui n'ont aucune communication avec la mer : elles s'y multiplient, & elles y groſſiſſent ; de ſorte qu'on peut dire qu'il y a peu de poiſsons qui ſoient auſſi généralement répandus que la truite.

330. CE que nous venons de dire de la diſtribution des ſaumons & des truites par les petites rivieres, ne regarde que l'intérieur du royaume. Mais on en prend aſsez conſidérablement dans pluſieurs rivieres de Hollande, & ces poiſsons ſont beaucoup plus abondans au nord de l'Ecoſſe & de l'Irlande ; encore plus en Islande, en Danemarck, en Norwege, en Canada, dans la mer Baltique, dans les rivieres qui ſe rendent à la mer Caſpienne, même dans le Wolga. (26) Suivant les voyageurs, il y en a

(26) Les truites abondent dans les lacs de la Suiſſe. On en trouve dans ceux qui ſont ſitués au haut des montagnes, & dont les eaux ne ſe déchargent que par des canaux ſouterreins.

à chair blanche & à chair rouge, qui ſurpaſſent, par leur délicateſſe & leur bon goût, les mêmes poiſſons qu'on prend dans nos parages. Ainſi il paraît que ce poiſſon eſt d'autant plus abondant, qu'on s'approche plus du nord.

331. COMME je me propoſe de parler des pêches des ſaumons & des truites qui ſe pratiquent en différens endroits, j'aurai occaſion d'indiquer plus particuliérement ceux que ces poiſſons fréquentent: ainſi je me bornerai pour le préſent aux idées générales que je viens d'expoſer, ſauf à ſuppléer à mes omiſſions quand l'occaſion s'en préſentera. J'ajouterai ſeulement que, ſuivant les voyageurs, on trouve beaucoup de truites en Italie, mais point de ſaumons, non plus qu'en Chypre, à Scio, à Alexandrie: les uns diſent qu'on n'en prend point dans les mers d'Egypte; d'autres aſſurent qu'on y prend un poiſſon qu'on peut comparer aux ſaumons & aux truites, & qu'on ne prend point de ſaumons ni en Dalmatie ni en Albanie. Il y aurait lieu de faire ici des diſcuſſions critiques ſur ce que diſent les différens voyageurs: mais comme elles m'écarteraient du plan de travail que je me ſuis propoſé, je m'abſtiendrai de m'y engager, & je ne me permettrai qu'une petite digreſſion qui pourra intéreſſer ceux qui pêchent les truites: elle m'a été fournie par M. le marquis de Courtivron. Comme on ne voit que peu de truites dans ſa riviere pendant l'hiver, il penſe qu'elles ſe retirent dans des endroits où l'eau eſt profonde, peut-être pour éviter le froid, parce qu'étant alors comme engourdies, elles ſe tiennent dans des cavernes profondes pour reparaître au printems. Voici une obſervation qui donne de la vraiſemblance à cette conjecture. Lorſque l'été les eaux ſont baſſes dans cette riviere, on y voit ſi peu de truites qu'on les croirait perdues: cependant quand les grandes eaux reparaiſſent, la riviere s'en trouve repeuplée, ſur-tout quand c'eſt dans la ſaiſon où les truites ſont remplies d'œufs, quoique celles qui ſe montrent preſque tout à coup ne puiſſent venir de la mer, ni du frai qu'ont pu produire celles qui viennent au retour des eaux. J'obſerverai encore que les ſaumons, les truites, ainſi que preſque tous les poiſſons, ne ſe plaiſent pas dans les rivieres où l'on fait rouir beaucoup de chanvre, & leur chair y contracte un mauvais goût.

Des marques extérieures qui indiquent que les ſaumons & les truites ſont de bonne qualité.

332. COMME les pêcheurs doivent connaître à des marques extérieures la bonne qualité des poiſſons qu'ils vendent, ils ne doivent pas ignorer qu'on eſtime les ſaumons & les truites qui ont la tête petite, avec le corps gros & arrondi; car quand ces poiſſons ſont gras, ils paraiſſent moins alon-

gés & avoir la tête moins groſſe. On mépriſe donc les poiſſons qui reſſemblent en quelque ſorte aux harengs gais : ceux-ci ſont maigres ; leur chair eſt peu délicate. (27) On eſtime dans les ſaumons & les truites ceux qui ont la chair rouge ; cependant il y a de fort bons ſaumons qui ont la chair très-pâle, & pluſieurs eſtiment beaucoup les truites qui ont la chair blanche comme du lait ; de ſorte que les ſentimens ſont partagés ſur la préférence qu'on doit donner aux unes ou aux autres. Mais je m'écarte de mon objet, puiſque la couleur de la chair de ces poiſſons ne devient ſenſible que quand on les ouvre.

Des tems fixés par l'ordonnance pour faire la pêche des ſaumons & des truites.

333. COMME rien n'eſt plus important à la conſervation du poiſſon, que de favoriſer l'opération du frai, & de protéger les poiſſons nouvellement nés, qui n'ont pas aſſez de force pour éviter les dangers où ils ſont continuellement expoſés, & ſinguliérement les piéges qu'on leur tend, l'ordonnance des eaux & forêts, au titre *de la pêche*, article VI, défend de pêcher dans le tems du frai, & cette police eſt intéreſſante, non-ſeulement pour la conſervation du poiſſon, mais encore parce que celui qu'on prend dans cette ſaiſon eſt de mauvaiſe qualité.

334. IL eſt certain que l'opération du frai fatigue beaucoup les poiſſons ; c'eſt une maladie qui les affecte, de façon qu'il paraît qu'ils ne prennent que peu ou point d'alimens tant qu'elle dure, puiſqu'alors ils ne mordent point aux hameçons, & refuſent les meilleurs appâts qu'on leur préſente : auſſi ils deviennent très-maigres ; & les meilleures eſpeces de poiſſons ſont, dans le tems du frai, un manger médiocre. Il eſt vrai qu'après cette diete ils deviennent très-voraces, qu'ils engraiſſent en peu de tems, & qu'ils acquierent toute la bonne qualité dont ils ſont ſuſceptibles : mais il eſt difficile de fixer préciſément la ſaiſon où ils éprouvent cette maladie, ainſi que celle où ils ſont parfaitement rétablis : car la ponte des poiſſons & leur rétabliſſement n'arrive pas par-tout dans le même tems ; elle varie dans les différens climats, ſuivant la différence qualité des eaux, & même relativement aux circonſtances accidentelles des ſaiſons, ou au tempérament de chaque poiſſon. Il y a bien un tems où les ſaumons montent en grande abondance dans les rivieres pour y faire leur ponte ; mais il y a des femelles qui précedent beaucoup les autres, & d'autres qui ne montent que beaucoup

(27) Ceci ne doit s'entendre que de ceux qui ſont d'une certaine groſſeur, car les ſaumoneaux & les truitelles ont la figure très-alongée, & n'en valent pas moins.

après,

après. Outre cela on m'aſſure que dans la Touvre en Angoumois, la pêche des truites commence en avril, pendant que dans la riviere de Palluelle, où l'on fait de grandes pêches, on la commence en juin, & qu'elle dure juſqu'au mois de janvier. Enfin M. le marquis de Courtivron me marque que dans la riviere de Till, qui forme un canal dans ſon jardin, & dans laquelle il y a beaucoup de truites, on eſtime peu celles qu'on prend à la fin de l'automne & en hiver, & qu'elles ſont dans toute leur bonté le printems & l'été.

335. J'AI déjà averti qu'il ne me ſerait guere poſſible de rapporter quelle eſt la ſaiſon où les truites, ainſi que les ſaumons, fraient dans tous les endroits où l'on en pêche, ainſi que le tems où, après s'être rétablis de cette maladie, ces poiſſons ſont les meilleurs; c'eſt pourquoi je crois devoir me borner à quelques exemples, pour éviter au lecteur une longue & ennuyeuſe énumération de faits que je ne pourrais rapporter que ſur la foi des autres: mais je ſuppléerai à cette omiſſion dans les articles où j'expliquerai les pêches particulieres qu'on fait en différens endroits, où j'eſſayerai d'indiquer quelles ſont les ſaiſons où on les pratique, & celles où ces poiſſons ſont eſtimés être d'une meilleure qualité. Ainſi je vais terminer cet article en rapportant les tems fixés par les ordonnances pour l'interdiction de la pêche de ces poiſſons.

336. IL eſt ordonné aux pêcheurs d'ouvrir leurs pêcheries, pour laiſſer le paſſage libre aux poiſſons, depuis le commencement du mois de décembre juſqu'au mois d'avril ſuivant. Je crois qu'il ſerait à propos, à l'égard des ſaumons, de prolonger le tems fixé par l'ordonnance pour tenir les pêcheries ouvertes; & à l'égard des truites, M. de Courtivron penſe qu'on devrait ouvrir les pêcheries dès le mois de ſeptembre, parce qu'alors les femelles ſont remplies d'œufs parvenus à leur groſſeur: & à cette occaſion, il remarque que les petites truites ont des œufs auſſi gros que d'autres qui peſent trois à quatre livres.

337. L'ORDONNANCE veut encore qu'on ne prenne que les ſaumons & les truites qui remontent dans les rivieres, & qu'on laiſſe les autres retourner à la mer ou dans des endroits où il y a aſſez de profondeur d'eau pour s'y retirer à l'abri des grands froids de l'hiver. Cet article de l'ordonnance eſt peut-être pour permettre la pêche lorſque les poiſſons ſont de bonne qualité, & l'interdire quand ils ſont maigres & mauvais. Cependant on prend des femelles qui dépoſeraient dans les rivieres une multitude d'œufs, tandis qu'il n'y a que celles qui échappent aux piéges qu'on leur tend, qui contribuent à la multiplication de leur eſpece. Mais par l'exécution de l'ordonnance, on laiſſerait au moins les jeunes poiſſons retourner à la mer; au lieu que ceux qui, en contrevenant à l'ordonnance, tendent des guideaux, en expoſant leur embouchure au courant, arrêtent pêle-mêle avec quantité

d'immondices de toutes ſortes de petits poiſſons qu'ils nomment *fretin* ou *mêlis* ou œillets, dont les pêcheurs aux haims ſe ſervent pour amorcer. D'autres en font de la réſure pour prendre des ſardines; & enfin il y en a qui n'ont pas honte de les laiſſer pourrir ſur le ſable, au lieu de les remettre à l'eau, ou bien ils en nourriſſent des cochons. Et en examinant avec attention ces petits poiſſons, j'en ai reconnu beaucoup qui avaient tous les caracteres des ſaumons ou des truites.

338. L'ORDONNANCE, il eſt vrai, veut qu'on remette à l'eau les truites qui ſont au-deſſous de ſix pouces de longueur, entre l'œil & la naiſſance de la queue, ainſi que les ſaumons qui auront moins de neuf à dix pouces. Mais cette attention eſt trop oppoſée à l'avidité des pêcheurs pour qu'ils s'y conforment.

339. L'ORDONNANCE porte plus loin ſon attention : elle ſpécifie les filets dont il eſt permis de ſe ſervir, & ceux dont l'uſage eſt interdit; & elle détermine la grandeur que doivent avoir les mailles; nous en dirons quelque choſe en traitant des différentes façons de pêcher; nous nous bornerons pour le préſent à faire remarquer en général que ſi ces polices étaient ſcrupuleuſement obſervées, on aurait bientôt beaucoup de beaux poiſſons; mais les pêcheurs entendent ſi mal leurs intérêts, qu'ils ne font aucune attention à ménager les petits poiſſons, qui rendraient dans la ſuite leur pêche plus abondante : ils ont même l'imbécillité de prendre dans le tems du frai, des poiſſons de mauvaiſe qualité occupés à faire leur ponte, & de détruire ainſi leur nombreuſe poſtérité.

ARTICLE PREMIER.

Remarques générales ſur la pêche des ſaumons & des truites.

340. COMME les ſaumons, & ſouvent les truites, paſſent de l'eau ſalée dans l'eau douce, on en fait la pêche à la mer, où l'eau eſt ſalée; au bas des rivieres, où l'eau eſt ſaumâtre; & dans le lit des rivieres, où l'eau eſt douce. Puis donc que l'on prend les ſaumons & les truites dans les mêmes endroits, dans des ſaiſons à peu près pareilles, & qu'on emploie pour les prendre les mêmes moyens, je traiterai dans un même chapitre de la pêche de l'un & de l'autre de ces poiſſons, ayant ſeulement l'attention de faire remarquer les pêches qui conviennent plus particuliérement à un de ces poiſſons qu'à l'autre. Pour mettre de l'ordre dans ces détails, je commencerai par jeter un coup-d'œil général ſur les pêches qui ne ſont point particulieres à ces poiſſons. Je parlerai enſuite de celles qui leur ſont expreſſé-

ment deſtinées, & qui ſont établies dans les différentes provinces du royaume, & je finirai par ce qui regarde les pêches étrangeres.

De la pêche des ſaumons & des truites à la mer.

341. ON ſait que les ſaumons, & une partie des truites, ſont des poiſſons de mer & de riviere : néanmoins les pêcheurs à la mer qui vont au large, traînant leurs filets, ou ſe laiſſant dériver avec eux, ainſi que ceux qui les tendent par fond, prennent rarement des ſaumons & des truites ; je dis rarement, parce qu'il arrive quelquefois que les pêcheurs qui s'établiſſent près des côtes, principalement à peu de diſtance de l'embouchure des rivieres, en trouvent quelques petits qui ſe ſont maillés ou broqués dans leurs manets. Il eſt rare auſſi que ces poiſſons mordent aux appâts qu'on leur préſente, & communément les pêcheurs cordiers n'en prennent point. Cependant ces poiſſons fréquentent les bords de la mer, puiſque ſur les côtes, où l'on ne s'occupe pas expreſſément de leur pêche, comme Boulogne-ſur-mer, Dieppe, Grandville, &c. on en trouve dans les mares où il reſte de l'eau quand la mer eſt retirée, & en ce cas on les prend avec des trubles, & après de gros tems, ou lorſque ces poiſſons ſont pourſuivis par des marſouins, il y en a qui échouent ſur les ſables. M. Chanlaire, commiſſaire de la marine à Boulogne, attribue la rareté des ſaumons ſur cette côte, à ce qu'elle eſt très-fréquentée par les marſouins.

342. DE plus, il eſt aſſez commun de trouver des truites & des ſaumons dans les parcs, qu'on tend à la côte. Comme j'en ai repréſenté de bien des ſortes à la ſeconde ſection de la premiere partie, chap. V, je me crois diſpenſé d'en parler ici en détail, d'autant que ces parcs ne ſont point particuliérement deſtinés à prendre des ſaumons & des truites, & qu'il ne s'y en rencontre qu'accidentellement & pêle-mêle avec d'autres poiſſons. Mais quoiqu'on ne prenne ces poiſſons que ſur les côtes, il n'eſt pas douteux qu'il y en a beaucoup à la mer, puiſqu'il en remonte une énorme quantité dans les rivieres qui ſe déchargent à la mer ; apparemment qu'ils ſe tiennent dans des eaux très-profondes, où on ne va pas les chercher.

De la pêche des ſaumons & des truites ſur les plages qui ſe forment ordinairement à l'embouchure des rivieres.

343. LES ſaumons & les truites qui par inclination, ou pour quelque raiſon que ce puiſſe être, paſſent de la mer dans les rivieres en certaines ſaiſons, ſe raſſemblent néceſſairement en aſſez grand nombre à leur embouchure : alors il s'en prend davantage dans les parcs, les jets & les

étentes, dont nous avons parlé premiere partie, ſeconde ſect. chap. IV & V.

344. Lorsqu'on en tend expreſsément pour prendre des ſaumons, comme on le fait, par exemple, ſur les graves du Mont-Saint-Michel, ainſi qu'on le voit repréſenté *pl. III*, *fig.* 3, ces rets, qu'on nomme *à ſaumons*, ſont faits avec de bon fil retord: leurs mailles ont trois pouces d'ouverture en quarré; & les pieces ont 25 à 30 braſses de longueur ſur ſeulement 4 pieds de chûte; quelquefois, pour avoir une tiſsure plus étendue, on ajoute deux ou trois pieces de filet les unes au bout des autres, & on les tend ſur des pieux de ſix pieds de longueur, qu'on met à trois pieds les uns des autres, & qui entrent d'un pied & demi dans le ſable; on ne les tend que d'ebe & de morte-eau, parce que le courant des grandes marées pourrait déſenſabler les pieux & emporter les filets. Quelques poiſsons s'emmaillent; & quand les pêcheurs s'en apperçoivent, ils vont dans l'eau, comme on le voit en *b*, *pl. V*, *fig.* 3, les prendre avec un lanet. Quand ils s'apperçoivent auſſi qu'il s'eſt raſsemblé des ſaumons auprès des filets, ils eſsaient de les prendre avec un bouteux ou des haveneaux, comme fait le pêcheur *f*, & comme on l'a dit à la ſeconde ſection, premiere partie. Cette façon de pêcher différant peu de celle qu'on pratique ſur les graves qui bordent l'embouchure des rivieres, il s'y prend, outre les ſaumons & les truites, quantité de différentes eſpeces de poiſsons, ſur-tout quand, au lieu d'une ſimple nappe, on fait les étentes avec des tramaux.

345. Une remarque qui a rapport à toutes les étentes qu'on fait tant ſur les plages que dans le lit des rivieres, eſt que comme les ſaumons & les truites ſe plaiſent dans les courans rapides d'eau vive & claire, il eſt à propos que les pêcheurs établiſsent leurs filets dans les endroits où le courant eſt rapide; & quand il ne s'en rencontre pas, ils eſsaient de s'en procurer en formant des gores de clayonnage, ainſi que nous l'avons dit premiere partie, ſeconde ſection.

346. Les truites & les ſaumons ne ſe laiſsant point aller au courant, mais le refoulant toujours, il faut tendre les filets à manche, verveux, guideaux, &c. de même que ceux qu'on voit premiere partie, ſect. 2, l'embouchure du filet du côté du bas de la riviere, & ne la pas préſenter au courant, comme on le fait pour prendre les poiſsons qui deſcendent les rivieres en s'abandonnant au cours de l'eau: ceci étant bien entendu, on conçoit comment on doit tendre ces filets ſur les plages; cependant nous entrerons dans de plus grands détails quand nous parlerons de ces ſortes de pêches dans le lit des rivieres.

347. Outre les pêcheries ſédentaires dont nous venons de parler, la ſaine eſt fréquemment employée pour pêcher les ſaumons & les truites à l'embouchure des rivieres, même dans leur lit & dans de petits golfes, où

il ſe raſſemble quelquefois beaucoup de ces poiſſons, ſur-tout quand il s'y rend quelques petits ruiſſeaux d'eau douce. Nous invitons nos lecteurs à conſulter ce que nous avons dit de la pêche avec la ſaine dans la premiere partie, ſeconde ſection ; car ſuivant les différentes circonſtances, preſque toutes les façons de pêcher à la ſaine que nous avons décrites, pourront être employées utilement pour prendre des ſaumons & des truites. Donnons-en quelques exemples.

348. LORSQUE la nappe d'eau a beaucoup d'étendue, les pêcheurs traînent leur ſaine avec deux petits bateaux, chacun en tenant un bout ; puis ils ſe rapprochent l'un de l'autre pour hâler la ſaine à bord d'un des deux bateaux, ayant ſoin de réunir la ralingue du pied qui porte les plombs avec celle de la tête où ſont les flottes, afin qu'en doublant ainſi le filet, ils retiennent mieux le poiſſon, comme on le voit premiere partie, ſeconde ſection. A Beauport, amirauté de S. Brieuc, on pêche avec des ſaines qui ne ſont point leſtées de plomb par le pied, mais ſeulement garnies de pierres peu peſantes, placées de braſſe & demie en braſſe & demie, pour ne point endommager les fonds.

349. QUAND les pêcheurs veulent ſe ſervir de ces filets, ils ſe réuniſſent ordinairement quatre bateaux : la chaloupe qui porte le filet, a cinq hommes d'équipage ; quatre nagent, formant un demi-cercle ; le cinquieme jette le filet à l'eau : un des bouts eſt amarré à l'arriere du bateau ; les trois autres bateaux ſervent pour relever : à cet effet quand on veut faire cette manœuvre, deux bateaux entrent dans l'enceinte du filet, & battent l'eau pour empêcher le poiſſon de ſauter par-deſſus les flottes de liege ; le troiſieme fait la même opération en-dehors : ainſi tous les trois ſuivent le contour qu'on a fait prendre au filet, & tous aident à le relever.

350. CHAQUE piece a trente braſſes de long ſur trois de chûte, & chaque bateau fournit une piece qui étant ajuſtée l'une au bout de l'autre, forment la tiſſure entiere. On prend avec ce filet des ſaumons à l'embouchure des rivieres dans la ſaiſon de la montée ; mais c'eſt pêle-mêle avec toutes ſortes d'autres poiſſons qui ſe trouvent renfermés par l'enceinte du filet. Quand la nappe d'eau n'a pas autant de largeur, les deux bateaux, de concert, gagnent la terre, & les pêcheurs étant à pied, tirent le filet ſur la grave. On voit cette façon de pêcher en *m*, *pl. III*, *fig.* 2, & premiere partie, ſeconde ſection.

351. ASSEZ ſouvent quand la nappe d'eau n'a pas beaucoup d'étendue, un bateau tire un des bouts du filet ; & des hommes étant à pied au bord de l'eau ; halent l'autre bout, puis le bateau ayant gagné le rivage, tous ſe réuniſſent pour tirer le filet à terre, comme on l'a dit premiere partie, ſeconde ſection.

Digitized by Google

352. SI l'équipage n'eſt pas aſſez nombreux pour ſe partager en deux bandes, on attache au bord de l'eau à un pieu un halin, qui répond à un des bouts du filet: le bateau ayant pris le filet à ſon bord, le met à l'eau en gagnant le large, & après avoir décrit une portion de cercle pour former une enceinte, il revient au pieu *b*, *pl. III*, *fig.* 2, où eſt attaché un des bouts du filet; & les pêcheurs qui ſont dans le bateau *c* ſe mettant à terre, *y* tirent la ſaine. On voit encore cette façon de pêcher décrite dans la premiere partie, ſeconde ſection.

353. LORSQUE la nappe d'eau n'eſt pas fort épaiſſe, & que le fond eſt aſſez ſolide pour que des hommes puiſſent y marcher, on pêche dans la ſaiſon de la montée, des ſaumons & des truites avec le colleret, qui eſt une petite ſaine, que des hommes qui ſe mettent à l'eau trainent, ayant les halins paſſés ſur l'épaule en forme de bandouliere. Cette pêche eſt repréſentée fort en détail premiere partie, ſeconde ſection; mais quoique les moyens qu'on emploie pour prendre les ſaumons & les truites dans les petites rivieres avec une ſimple nappe ou une ſaine trémaillée, ne different pas eſſentiellement de ceux que nous venons de décrire pour la pêche dans les grandes rivieres, elles exigent néanmoins certaines manœuvres dont il eſt bon de dire quelque choſe.

354. QUAND les pêcheurs ont un bateau, ils s'en ſervent pour paſſer une partie de leur monde d'un côté de la riviere, pendant que l'autre reſte ſur l'autre bord. Ceux qui traverſent ainſi la riviere prennent dans leur bateau une corde ou un halin amarré à un des bouts du filet. Ce halin ſert à mettre à l'eau le filet, & à le traîner dans le lit de la riviere de concert avec ceux qui ſont reſtés ſur l'autre bord; & pour le reſte on peut conſulter ce que nous avons dit premiere partie, ſeconde ſection, avec cette différence qu'il faut traîner le filet du haut de la riviere vers le bas pour rencontrer le poiſſon qui remonte toujours le courant.

355. QUAND la riviere eſt fort étroite, & que les pêcheurs n'ont point de bateau, ils attachent au bout d'une ligne déliée une pierre ou une perche, qu'ils jettent le plus loin qu'ils peuvent par le travers de la riviere, & ceux qui y ſont eſſayent de l'attraper avec un croc: cette ligne menue ſert à attirer à eux un des halins du filet; & les pêcheurs étant diſtribués, les uns ſur un bord de la riviere, les autres ſur l'autre, trainent une ſaine ſimple ou un trémail, en ſuivant le cours de la riviere.

356. CE filet eſt ſoutenu aux deux extrémités par un bout de perche que les pêcheurs nomment *baſcule*, ou ailleurs *canon*; ce bâton ayant à un de ſes bouts une pierre aſſez groſſe ou une cabliere, eſt maintenu dans une ſituation verticale, & contribue de concert avec les plombs qui ſont au pied du filet & les flottes de liege qui ſont à la tête, à entretenir le filet dans une poſition

perpendiculaire à la ſurface de l'eau. On peut prendre une idée de la diſpoſition de ce filet à la premiere partie, ſeconde ſection. On frappe ſur le milieu de chaque baſcule un bout de grelin de 10 à 12 braſſes de longueur, plus ou moins, ſuivant la largeur de la riviere, ſur lequel halent pluſieurs hommes qui marchent au bord de l'eau, comme on le voit en *c d*, *pl. II*, *fig. 6*. On conçoit que le filet ainſi établi, forme au milieu une panſe. Il y a encore un cordage frappé ſur les baſcules un peu au-deſſous du grelin: ce cordage ſert pour abattre le filet quand on veut en tirer le poiſſon, ce que les pêcheurs font tantôt ſur la droite & tantôt ſur la gauche de la riviere, ſuivant qu'il ſe rencontre un endroit commode pour mettre le filet à terre.

357. IL arrive quelquefois dans des rivieres qui ont peu de largeur, qu'il n'y a qu'un des côtés qui ſoit praticable; ou bien les bords appartenant à différens propriétaires, les pêcheurs ne peuvent s'établir que d'un côté: dans ce cas, s'ils ont un bateau, ils peuvent en faire uſage; mais s'ils n'en ont point, ils ſont obligés de ſe tenir, pour pêcher, ſur le bord qui leur appartient. Nous avons expliqué, premiere partie, ſeconde ſection, comment on fait la pêche qu'on nomme à la *gourde*; mais ſouvent ils ont recours à une autre induſtrie: ils arrêtent la tête du filet par des anneaux de corde qu'on met près les uns des autres ſur une perche légere, qui eſt plus longue qu'il ne faut pour traverſer le lit de ces petites rivieres, & afin que cette perche flotte mieux ſur l'eau, ils y attachent quelques calebaſſes. On amarre au bout de la perche oppoſé à celui où ſont les pêcheurs, une corde menue: pour lors un homme fort ſoutient la perche le mieux qu'il peut par le travers de la riviere, & à peu près à fleur d'eau. Un autre pêcheur qui marche quelques toiſes à l'avant de celui qui tient la perche, tire ſur une corde attachée au bout de la perche qui eſt oppoſé au rivage, & aide ainſi à tenir la perche droite par le travers de la riviere. Cette manœuvre eſt plus praticable pour la pêche du ſaumon que pour les autres, parce qu'on tire le filet ſuivant le cours de l'eau. Lorſqu'on veut prendre le poiſſon, celui qui tient la perche s'arrête, & l'autre halant ſur ſa corde, fait que la perche & le filet s'approchent tout auprès du bord; alors les pêcheurs ſaiſiſſant le pied du filet, & l'approchant tout près du bord de la riviere, ils le tirent à terre avec le poiſſon: comme ces filets ſont très-déliés, ils prennent quelquefois avec les poiſſons des plongeons, qui ne ſont point effarouchés par le filet, qu'on tient le plus léger qu'il eſt poſſible, ſans quoi les pêcheurs ne pourraient le manœuvrer. (28)

(28) On connaît une autre maniere de faire l'eſpece de pêche dont il eſt queſtion dans cet article, beaucoup plus ſimple que celle qui y eſt decrite, & qui ſe pratique dans le Rhône au-deſſous de Geneve. Deux ſeuls pêcheurs ſuffiſent pour cela. Ils ſe pourvoient d'abord d'une perche ou de pluſieurs attachées bout à bout de telle ſorte que leur longueur totale ſoit proportionnée à la largeur de la riviere qu'elle doit embraſſer.

Digitized by Google

358. A toutes les pêches dans les rivieres, principalement avec les faines ; il eſt avantageux de ſe placer à l'endroit où l'eau ſalée refoule l'eau douce : car il ſemble que les ſaumons ſe tiennent volontiers à ces endroits. Quand les eaux ſont claires, il faut pêcher la nuit ; mais on peut pêcher le jour lors des crues, & quand les eaux ſont troubles.

359. IL eſt ſenſible qu'au lieu de nappes ſimples, on peut ſe ſervir d'un trémail dont les mailles des hameaux aient quatre ou cinq pouces d'ouverture en quarré, & celles de la flue deux pouces. La longueur du filet doit être proportionnée à la largeur de la riviere, & la chûte du filet à la profondeur de l'eau : aſſez ſouvent elle eſt de 15 à 18 pieds. Tous ces filets qu'on traîne ſur le fond, détruiſent beaucoup de poiſſons, ce qu'on éviterait ſi l'on tenait la corde du pied du filet à 8 ou 10 pouces du fond, en attachant les plombs ou les cailloux à des lignes qui euſſent cette longueur, comme on le voit premiere partie, ſeconde ſection, & comme nous avons dit que quelques pêcheurs le faiſaient dans l'amirauté de Saint-Brieuc, pour laiſſer les petits poiſſons s'échapper par-deſſous le filet ; ou bien on tient le filet ſoutenu entre deux eaux par de groſſes flottes, premiere partie, ſeconde ſection. Comme les poiſſons ronds, tels que les ſaumons & les truites, ſe tiennent rarement ſur le fond, & qu'ils nagent ſouvent entre deux eaux, cette poſition du filet eſt la plus convenable.

360. LA pêche avec la faine ſe pratique en une infinité d'endroits : ici d'une façon, là d'une autre, ainſi que nous l'avons expliqué à la ſeconde ſection de la premiere partie, & comme on le verra encore dans les détails que nous rapporterons dans la ſuite.

Des pêches qui ſe font dans les anſes, où il ſe raſſemble beaucoup de ſaumons & de truites.

361. LES ſaumons & les truites ſe raſſemblent ſouvent dans des anſes où il ſe rend quelque ſource ou quelque petit ruiſſeau d'eau vive. D'autres fois ils

On attache un des bouts du filet à l'extrémité éloignée de la perche. L'un des pêcheurs la lance alors dans l'eau obliquement contre le courant, il la conduit avec facilité, malgré ſa peſanteur, parce que l'eau la ſoutient. La perche ſurnage, on la pouſſe juſqu'à ce que ſon extrémité ait atteint le bord oppoſé de la riviere. Pendant ce tems-là l'autre pêcheur tient le filet & le lâche à meſure que la perche avance & juſqu'au bout qu'il retient ferme. Le filet ſuit le mouvement de l'extrémité éloignée de la perche à qui le courant fait néceſſairement décrire un arc de cercle, dont le lieu où ſe trouve le premier pêcheur eſt le centre, & la longueur de la perche le rayon. Celle-ci étant ramenée au bord dans toute ſa longueur, l'enceinte ſe trouve formée en quelque ſorte par le ſeul mouvement de l'eau. Les pêcheurs ſe placent aux deux bouts, & tirent le filet avec le poiſſon qui s'y trouve pris.

choiſiſſent

choiſiſſent des rivages plantés d'arbres, ſous les racines deſquels il ſe forme des trous, ou des cavernes qu'on nomme des *crônes* ou *ſourives*. Suivant ces circonſtances on emploie pour prendre ces poiſſons, différens moyens que nous allons rapporter.

362. A l'égard des anſes, on tend ſur des pieux un filet *fgh*, *pl. III*, *fig.* 2; de ſorte qu'un bout ſoit à terre & que l'autre s'avance dans l'eau, ſe terminant par un crochet; les poiſſons ſuivant la partie du filet qui eſt en ligne droite, ſe rendent au crochet, où ils s'arrêtent quelque tems. Quand un guetteur *k* qui eſt au bord de l'eau en apperçoit dans le crochet, il en avertit ſon camarade, qui ſe tient à portée dans un petit bateau *i*; & celui-ci va prendre le poiſſon avec une truble, un manet ou quelqu'autre petit filet. Comme cette pêche eſt repréſentée de haute mer, on n'apperçoit que le haut des piquets qui ſoutiennent le filet: cependant on voit que c'eſt véritablement un parc de filet ouvert. Les pêcheurs voiſins de la Bresle (29), amirauté du bourg d'Ault, où il remonte aſſez conſidérablement de ſaumons & de truites, pratiquent volontiers cette pêche, qui reſſemble beaucoup aux rets traverſans de baſſe-Normandie. Outre la *fig.* 2 de la *pl. III*, on peut prendre une idée aſſez exacte de la diſpoſition de ce filet, premiere partie, ſeconde ſection.

363. D'AUTRES tendent des trémails par le travers des courans d'eau, ſur-tout entre les rochers & les islets, à peu près comme on l'a dit premiere partie, ſeconde ſection. Dans les rivieres, ainſi qu'autour des isles plantées d'arbres, où il ſe forme ſous les racines des crônes ou ſourives, dans leſquels il ſe retire du poiſſon, ſur-tout des truites, il y a des pêcheurs qui ſe mettent à l'eau, & fourrent leur bras dans ces trous, enſorte qu'ils parviennent à ſaiſir les truites par les ouies: mais plus communément ils tendent à quelques pieds du rivage un trémail fait de ſoie verte ou de fil très-fin, qu'on nomme pour cela des *araignées*; quand le filet eſt ainſi tendu parallélement au bord de la riviere, ils boulent ou farfouillent dans ces trous avec une perche, au bout de laquelle eſt attaché un morceau de cuir, pour faire ſortir les truites, qui ſe prennent dans le filet. On peut prendre une idée de cette façon de pêcher, premiere partie, ſeconde ſection. Comme on tend ſouvent ces araignées entre les herbes, on les nomme en quelques endroits *rets ſecrets*.

De pluſieurs petites pêches qui ſe pratiquent dans des endroits où il n'y a pas aſſez de ſaumons & de truites pour y établir de grandes pêcheries.

364. QUAND il fait chaud l'été & dans les endroits où il y a peu d'eau,

(29) Petite riviere de France, qui ſépare la Normandie de la Picardie, & s'y jette dans l'Océan.

& assez claire pour qu'on voie le fond, on apperçoit quelquefois des saumons ou des truites qui paraissent endormis sur le sable : ils y sont si immobiles, que les pêcheurs parviennent souvent à mettre le pied dessus ; puis ils les prennent à la main, ou plus ordinairement ils les percent avec un digon. Quelquefois encore on voit au fond de l'eau de ces poissons qui restent immobiles : les pêcheurs prétendent qu'ils sont occupés à faire leur ponte. Si alors la nappe d'eau est trop épaisse pour les prendre comme nous venons de le dire, ils les couvrent avec un épervier, & à l'égard de la façon de s'en servir, on peut consulter ce que nous avons dit premiere partie, seconde section. On prend aussi des saumons & des truites avec le filet qu'on nomme *carreau*, ou *échiquier* : nous l'avons représenté premiere partie, seconde section, où nous avons expliqué la façon de faire cette pêche. Je dirai dans la suite comment les pêcheurs de la Somme ont coutume de s'en servir.

365. Nous avons dit qu'entre les islets, les rochers & autres courans d'eau resserrés, on tendait par le travers de l'eau des trémails sédentaires pour prendre des saumons & des truites : il suffit assez souvent de tendre une nappe simple A, B, soutenue sur des piquets C C, *pl. III*, *fig.* 1. Ce filet empêchant les saumons de remonter, il s'en amasse en quantité du côté d'aval, que l'on prend avec une saine *d e* ; mais il est plus ordinaire d'y mettre des filets à manche : ceux qu'on nomme *guideaux* ou *guidelles*, sont des chausses de 10 à 12 pieces de longueur, qui vont toujours en diminuant depuis l'embouchure, qu'on fait plus ou moins grande, suivant la disposition de l'endroit où l'on veut pêcher, & l'on tient l'embouchure ouverte au moyen d'un chassis de charpente. A est un piquet qui retient le bout du filet pour empêcher que le courant ne le plie.

366. A la premiere partie, seconde section, on en voit de tendus aux arches d'un pont ou à l'ouverture qu'on a faite à une chaussée ; les guideaux sont tendus sur des étalieres ; mais il faut remarquer qu'aux figures que nous venons de citer, l'embouchure des guideaux est tournée du côté d'amont, au lieu que pour prendre les saumons & les truites, elle doit être tournée du côté d'aval, parce que ces poissons remontent toujours vers la source des rivieres : ainsi il faut, comme on le voit *pl. III*, *fig.* 3, arrêter le bout du guideau à un piquet A, pour empêcher que le courant ne le plie.

367. Quand il ne se rencontre pas dans les rivieres des isles ou des rochers qui occasionnent des courans, & cela est commun dans les grandes rivieres, les pêcheurs s'en procurent en formant des gords avec des pieux ou des clayonnages, à l'extrémité desquels on place un guideau : nous en avons représenté de plusieurs sortes premiere partie, seconde section. Comme

on préſente le bout évaſé du gord, ainſi que l'embouchure du filet du côté d'aval, les ſaumons & les truites, qui aiment à refouler les courans rapides, donnent dans le filet. Cette pêche ſe fait pendant la nuit, & c'eſt depuis le mois de juin juſqu'en novembre qu'elle eſt la plus avantageuſe. Quoique pour les pêches dont nous venons de parler, l'embouchure des filets ſoit toujours tournée du côté d'aval, les tems des crues, qui rendent les eaux troubles, ſont favorables, parce que ces poiſſons, qui ne ſont point arrêtés par la force du courant, remontent en plus grand nombre.

368. NOUS avons dit dans la premiere partie, en parlant des filets à manche, que comme on préſente leur embouchure au courant pour recevoir les poiſſons qui ſe laiſſent entraîner par l'eau, les poiſſons gros & petits, la vaſe & les herbes s'entaſſent pêle-mêle dans le filet, les gros poiſſons ſont meurtris, oyés & étouffés, & les petits ſont réduits en pâte, ce qui fait une grande perte: mais cet inconvénient n'a pas lieu, quand pour prendre les ſaumons & les truites qui remontent les rivieres, l'embouchure des filets eſt tournée du côté d'aval: il produit cependant un grand dommage quand, l'automne, pour prendre les tocans, les ſaumons & les truites qui retournent à la mer, on préſente l'embouchure des filets au courant: il eſt vrai que c'eſt un abus, puiſque ſuivant l'ordonnance il faut ouvrir toutes les pêcheries, & laiſſer le paſſage libre aux poiſſons gros & petits qui veulent retourner à la mer. Les verveux B, dont nous allons parler, qui ſont repréſentés *pl. II, fig.* 4, ſont moins ſujets aux inconvéniens qu'on reproche aux guideaux, ce filet étant formé d'un grand goulet ou filet conique qui aboutit dans une chambre *c d e f*, que les pêcheurs nomment *huche*: le poiſſon qui entre par la bouche du filet *a*, & qui ſort par la pointe *b*, ſe trouve à ſon aiſe dans la huche, qui a une aſſez grande étendue, d'autant que le filet qui la forme eſt ſoutenu de diſtance en diſtance par de petits cerceaux *g h i k*, & par un bâtis de charpente *l m n o*; de ſorte que le poiſſon ne ſe trouve point entaſſé dans ces huches, où il peut même nager à l'aiſe; & quand le filet qui forme la huche a des mailles de deux pouces d'ouverture en quarré, ces mailles étant toujours ouvertes par la façon dont le filet eſt tendu, les petits poiſſons peuvent s'échapper, ce qui ne leur eſt pas poſſible dans les guideaux, parce que ce filet n'étant point tendu, les fils ſe rapprochent, & les mailles ne conſervent point leur ouverture.

369. IL pourrait néanmoins arriver, quand à l'arriere ſaiſon on préſente l'embouchure du filet au courant pour prendre les poiſſons qui retournent à la mer, que le goulet du verveux à tambour ſe remplirait d'herbes: mais on prévient preſque entiérement cet inconvénient en faiſant enſorte que le bord ſupérieur G de l'embouchure du goulet ſoit en-

viron à 4 ou 5 pouces au-deſſous de la ſurface de l'eau, parce que les herbes qui flottent ſur l'eau paſſent par-deſſus le filet.

370. NOUS avons repréſenté, premiere partie, ſeconde ſection, pluſieurs ſortes de verveux tendus de différentes manieres; & entr'autres, un verveux à tambour, qui ayant deux entrées & deux goulets, peut prendre les poiſſons, ſoit qu'ils ſuivent ou qu'ils refoulent le courant. Comme les tocans & les truites ſont des poiſſons très-voraces, ils mordent volontiers aux appâts qu'on leur préſente, & pour cette raiſon on en prend beaucoup aux hameçons. Je me ſuis beaucoup étendu ſur cette pêche à la premiere partie, premiere ſect. chap. II, où j'ai expliqué comment on doit faire voltiger l'appât à la ſurface de l'eau.

371. SUIVANT Alléon Dulac, dans ſes *Mémoires pour ſervir à l'hiſtoire naturelle du Lyonnais*, les truites vivent au commencement du printems des inſectes qui ſe tiennent ſur le bord de l'eau; en avril elles ſe nourriſſent d'eſcarbots & de couſins d'eau; en mai de ſangſues; en juin de vers, & deviennent fort graſſes; en juillet, août & ſeptembre, elles ont recours aux ſauterelles & aux papillons: pendant les derniers mois de l'année, elles ſe tiennent cachées & jeûnent. Indépendamment de ces inſectes, elles ſaiſiſſent les petits poiſſons, même ceux de leur eſpece. L'auteur aurait pu ſe contenter de dire qu'elles vivent des inſectes qui ſe montrent dans les différentes ſaiſons, qu'elles ſaiſiſſent avec avidité tous les poiſſons qui ne ſont point trop gros relativement à leur groſſeur, & qu'en outre elles avalent des plantes & des feuilles d'arbres, car la voracité de ces poiſſons fait que les appâts artificiels peuvent ſuppléer au défaut des naturels. J'en ai repréſenté un nombre à la premiere partie, premiere ſection, où l'on voit auſſi les précautions qu'on doit prendre pour éviter qu'une groſſe truite ne rompe la ligne qui eſt néceſſairement fort déliée.

372. MALGRÉ les détails où je ſuis entré ſur toutes ces choſes aux endroits que je viens de citer, comme cette pêche eſt ſinguliere & amuſante, je ne négligerai pas, à l'occaſion des pêches de la truite qui ſe font en différens endroits du royaume, de rapporter les pratiques qui y ſont en uſage.

ARTICLE II.

Des pêcheries qu'on établit expreſſément pour prendre des ſaumons & des truites.

373. CE que nous avons dit juſqu'à préſent ſur les moyens de prendre les ſaumons & les truites, differe peu de ce qui ſe pratique pour la pêche de toutes ſortes de poiſſons: auſſi les ſaumons & les truites s'y prennent

pêle-mêle avec des poiſſons de toute eſpece. Comme nous nous propoſons maintenant de décrire les pêcheries qui ſont expreſſément deſtinées pour prendre les ſaumons & les truites, nous ſerons obligés pour en donner une juſte idée, de décrire celles qui ſont établies en différens endroits, tant dans le royaume que dans les pays étrangers; & afin de mettre le lecteur en état de comprendre plus aiſément en quoi elles conſiſtent, je vais expoſer dans un paragraphe particulier les vues générales qu'on doit avoir en établiſſant ces ſortes de pêcheries : je décrirai enſuite dans un article particulier les pêcheries qui ſont établies dans le royaume, & dans un autre les pêcheries étrangeres.

Vues générales qu'on doit avoir pour établir des pêcheries, qu'on deſtine expreſſément à prendre des ſaumons & des truites.

374. ON ſait que les ſaumons & les truites montent en certaines ſaiſons dans les rivieres, & que dans d'autres ſaiſons les tocans, quelques ſaumons & quelques truites deſcendent ces mêmes rivieres pour retourner à la mer. Ceci bien entendu, il ſuffit pour les arrêter, ſoit en montant, ſoit en deſcendant, de traverſer la riviere par une digue, une chauſſée, un grillage, un clayonnage ou un filet qui leur barre le paſſage.

375. LORSQUE les rivieres ſont étroites, on ſe contente quelquefois de tendre un filet A B, *pl. III*, *fig.* 3, d'une rive à l'autre, le ſoutenant de diſtance en diſtance par des piquets *c c*; pour lors ſi ce filet eſt un trémail, ſoit que les poiſſons refoulent la marée montante ou la marée deſcendante, ils ſont pris. Si c'eſt un ſimple filet, le poiſſon arrêté dans ſon paſſage s'accumule au-deſſus ou au-deſſous, & on le prend avec une ſaine D E.

376. D'AUTRES fois pour diminuer l'étendue du filet qui occaſionne une dépenſe aſſez conſidérable, & qui ne dure pas long-tems, on rétrécit le lit de la riviere par un clayonnage A B, A B, *pl. III*, *fig.* 4; on laiſſe ſeulement un eſpace A A pour l'écoulement de l'eau & le paſſage des bateaux : on le ferme dans le tems de la pêche avec un filet C, dont les mailles ſont aſſez grandes : s'il ſe préſente un bateau, on le laiſſe tomber au fond de l'eau; puis on le reléve pour arrêter les poiſſons : & quand il s'en eſt amaſſé un nombre auprès du filet, on les prend avec une ſaine D D, ainſi que nous l'avons expliqué en plus d'un endroit. A Saint-Valery-ſur-Somme, il y a pluſieurs pêcheries qui ne different de celles que nous venons de décrire, qu'en ce que l'ouverture A A eſt fermée par un grillage. Suivant l'ordonnance, on doit laiſſer ces pêcheries ouvertes depuis le mois d'avril juſqu'en novembre.

377. D'AUTRES fois, lorſqu'il n'y a point de navigation ſur la riviere, on la barre entiérement, choiſiſſant un endroit où le lit ſoit étroit, ſoit pour di-

minuer les frais de l'établiſſement, ſoit pour que le courant étant plus rapide ; les ſaumons qui ſe plaiſent à le refouler, s'y rendent en plus grand nombre : il eſt vrai qu'on s'expoſe ainſi à éprouver des avaries lorſqu'il ſurvient des crues conſidérables, ou quand, après de fortes gelées, il arrive des débacles. Nous allons faire appercevoir les précautions qu'on prend pour s'en garantir.

378. A la *pl. IV*, *fig.* 1, l'eau eſt ſuppoſée couler de G en H où eſt la mer : le lit de la riviere eſt traverſé par un grillage A B formé de barreaux à claire-voie *a a*, ſemblables aux clôtures qu'on met quelquefois aux potagers : il faut que les barreaux ſoient aſſez près à près, pour arrêter les ſaumons de bonne groſſeur, & qu'ils ſoient aſſez élevés au-deſſus de l'eau pour que les ſaumons & les truites ne puiſſent ſauter par-deſſus : on fortifie le grillage en mettant de diſtance en diſtance des montans *b b* plus forts que les barreaux, & les uns ainſi que les autres ſont liés avec de bons fils de fer ſur des traverſes horiſontales *c c*. Ce n'eſt pas tout, le grillage eſt encore ſoutenu & défendu contre le choc des glaces par un fort aſſemblage de charpente *d d*, qui lui-même eſt affermi par des arcboutans *e e*, traverſés par des piquets qui entrent dans le terrein ; moyennant ces précautions, le grillage laiſſant paſſer l'eau, eſt en état de réſiſter au courant, même dans les hautes marées.

379. SI ce grillage traverſe entiérement toute la riviere, les ſaumons & les truites qui remontent de la mer, ainſi que les poiſſons qui deſcendent du haut de la riviere, s'accumulent en quantité au-deſſus ou au-deſſous du grillage, où les pêcheurs vont les prendre avec différentes ſortes de filets & un petit bateau. Mais aſſez ſouvent on forme au grillage des ouvertures *f f* en pluſieurs endroits ; & comme les ſaumons qui veulent ſuivre leur route, s'efforcent de paſſer par ces ouvertures, on y établit un verveux en huche B, *pl. II*, *fig.* 4, ou des naſſes d'oſier, ou les coffres dont nous parlerons, & dans leſquels il ſe prend beaucoup de poiſſons.

380. ON voit à un bout des grillages en *d* un coffre dont le fond eſt dans l'eau : il eſt deſtiné à ſervir de réſervoir où l'on conſerve en vie le poiſſon qu'on a pris, ce qui eſt toujours utile pour attendre qu'on en puiſſe faire une vente avantageuſe. En K eſt une cloiſon avec une petite fenêtre qui ſert à voir ce qui ſe paſſe tant dans les huches ou coffres, que le long du grillage, ſans effaroucher le poiſſon. Il y en a qui, au moyen de cette fenêtre, s'amuſent à tuer à coup de fuſil les poiſſons qui s'élevent au-deſſus de l'eau. Sur les rivieres où l'on flotte à bois perdu, on ôte dans la ſaiſon où l'on jette le bois à l'eau, tous les grillages, & on ne laiſſe ſubſiſter que le bâtis de charpente, qui ne forme pas un obſtacle au paſſage du bois, & qui eſt aſſez ſolide pour réſiſter à ſon choc ; c'eſt une ſervitude que doivent ſupporter les propriétaires des pêcheries : mais les mar-

chands de bois ſont tenus de leur donner par forme de dédommagement 40 ſols par vingt-quatre heures tant que le flot dure.

381. LA *fig.* 2, *pl. IV*, eſt deſtinée à donner une idée des pêcheries, qu'on nomme des *naſſes*, & qui ſont particuliérement établies ſur les gaves de la Guienne : le cours de la riviere eſt de G en H ; cette riviere eſt barrée par une chauſſée ou digue de pierre AB, principalement deſtinée à retenir l'eau pour faire tourner un moulin. Ce qu'il y a de trop d'eau s'échappe en nappe par les déchargeoirs D & E, & dans les grandes eaux elle paſſe quelquefois par-deſſus la chauſſée ; c'eſt alors que la pêcherie eſt la plus avantageuſe, lorſque les eaux ſont baſſes, à moins qu'on ne veuille en réſerver pour faire tourner le moulin ; on ouvre les vannes ou empêlemens F F, l'eau paſſant par les grillages qui ſont derriere, & qu'on apperçoit au-deſſous des pêles, forme un courant qui détermine les ſaumons à le remonter ; pour cela ils paſſent par des ouvertures qui ſont en K K à la pointe des angles ſaillans des grillages qu'on nomme *naſſes* ; & quand ils ſont rendus dans les eſpaces L, ils ne peuvent en ſortir à cauſe des moyens qu'on emploie pour les empêcher de revenir ſur leurs pas, & que nous décrirons dans la ſuite. Lorſqu'on veut prendre ces poiſſons, on baiſſe les empêlemens ; alors les eſpaces L reſtent preſqu'à ſec, & on prend aiſément les poiſſons qui y ſont entrés.

ARTICLE III.

Des pêcheries des ſaumons & des truites dans le royaume.

382. LES exemples que nous venons de rapporter ne ſont que pour donner une idée des pêcheries qu'on établit expreſſément pour prendre des ſaumons & des truites, qui conſiſtent preſque toutes à barrer les rivieres en tout ou en partie, pour couper le paſſage aux poiſſons : mais ces moyens généraux ſe diverſifient en bien des façons, ſuivant le lieu où l'on veut établir une pêcherie. Nous allons le faire appercevoir en parcourant les côtes de France qui ſont ſur l'Océan.

Pêche dans la Moſelle, avec quelques obſervations ſur les poiſſons qu'on y prend.

383. NOUS avons dit plus haut qu'il entre beaucoup de ſaumons & de truites dans le Rhin ; & comme la Moſelle ſe perd dans ce fleuve, nous étions convaincus qu'il y remontait de ces poiſſons ; car on ſait que leur inſtinct les engage à remonter les rivieres quelquefois même juſqu'à leur ſource : mais j'ignorais comment on les y pêchait. Pour acquérir ſur cela les connaiſſances

qui me manquaient, j'ai eu recours à M. le baron de Tſchoudy, bailli de Metz, qui ſe fait un plaiſir d'aider de ſes connaiſſances ceux qui s'occupent d'objets utiles : je ne puis mieux faire que de rapporter ce qu'il a bien voulu m'écrire à ce ſujet.

384. LA pêche ſe fait dans la Moſelle, auprès de la digue (qui empêche les poiſſons de continuer leur route), comme dans le reſte du cours de cette riviere ; ſavoir avec une nappe de filet, que les pêcheurs appellent le *rets* ; d'autres fois avec l'épervier & le carrelet : mais M. de Tſchoudy remarque que les pêcheurs attachent aux extrêmités d'une des perches courbes qui forment la croiſée du carrelet, les bouts d'un filet qu'ils nomment *trahiſon*, ce filet traverſe diagonalement le carrelet, ce qui me paraît très-avantageux ; car cette portion de filet qui s'éleve perpendiculairement en croiſant le carrelet, ſuivant une ligne diagonale, s'oppoſe à ce que le poiſſon continue ſa route par-deſſus le carrelet ; & par les efforts qu'il fait pour franchir cet obſtacle, il avertit les pêcheurs de ſa préſence, & qu'il faut ſe preſſer de relever le carrelet.

385. C'EST quand la riviere eſt baſſe que la pêche eſt la plus abondante ; car quand les eaux ſont hautes, la digue s'élevant moins au-deſſus de la ſurface de l'eau, elle ne fait plus une barriere capable d'arrêter les ſaumons & les truites. Il en eſt de même des différentes écluſes qui ſe trouvent dans cette riviere : elles ne peuvent, quand les eaux ſont grandes, empêcher les poiſſons d'entrer dans la Voſge (30) ; cependant quand les ſaumons ſont prêts de franchir la digue, on arrête l'eau avec des planches, & on ne laiſſe libre qu'un endroit où on ajuſte un filet, dans lequel tombent les ſaumons qui veulent franchir la petite cataracte où ils ſont pris.

386. DANS les mois d'avril & de mai, on défend la pêche des poiſſons domiciliés ; mais celle des poiſſons de paſſage reſte libre, & cette défenſe eſt pour la conſervation du frai. Les truites qu'on pêche dans la Moſelle ne peſent guere que quatre à cinq livres ; encore celles de cette groſſeur ne ſont point communes. Vers la ſource de la Moſelle, on prend de petites truites noires qui ſont fort eſtimées ; on les nomme, à Epinal, *rené*. Les plus gros ſaumons peſent au plus trente livres.

387. M. de Tſchoudy ajoute qu'à l'égard des truites, on en prend beaucoup avec des haims : il penſe, comme moi, qu'on diſtingue les truites des ſaumons, en ce que, 1°. les truites ont le muſeau arrondi à peu près comme la chevanne ; 2°. que les ſaumons ſont plus alongés & ont le corps plus arrondi que les truites, qui paraiſſent un peu plus applaties ; 3°. que les ſaumons ont l'aileron de la queue plus large & plus échancré que les

(30) Ou Vauge, riviere qui, comme d'autres plus conſidérables, prend ſa ſource dans la chaine des montagnes de ce nom, & a ſon embouchure dans la Moſelle.

truites

truites, qui ont cet aileron coupé preſque quarrément, & ſeulement denté par les bords.

388. QUOIQUE ces marques diſtinctives ſoient en général aſſez vraies, ſi l'on ſe rappelle ce que nous avons dit, on appercevra qu'elles ſouffrent des exceptions. Par exemple, à l'égard de l'aileron de la queue, les truites de la Till & de pluſieurs autres rivieres de Bourgogne, ont la queue fort échancrée, & quelquefois en queue d'hirondelle, de ſorte que dans plus d'une centaine que M. le marquis de Courtivron a examinées avec ſoin, il n'en a trouvé qu'une qui l'eût coupée quarrément; les autres l'avaient plus ou moins échancrée.

389. LES pêcheurs diſent qu'il y a dans la Moſelle preſque autant de ſaumons bécards que d'autres: ils les regardent comme les mâles, & prétendent que depuis le mois d'octobre juſqu'en mars, il leur croit à la mâchoire inférieure un cartilage qui eſt quelquefois long d'un pouce, qui ſe loge dans une cavité de la mâchoire ſupérieure, qui ſubſiſte pendant toute la ſaiſon du frai, & qu'alors ils ſont maigres: mais qu'après cette ſaiſon le cartilage diſparaît, & qu'ils reprennent chair & engraiſſent. Ce ſentiment des pêcheurs de la Moſelle ne s'accorde pas avec celui d'autres pêcheurs, qui prétendent avoir obſervé que la protubérance cartilagineuſe ſubſiſte pluſieurs années, non plus qu'avec ceux qui aſſurent avoir trouvé des œufs dans les ſaumons bécards.

390. ENFIN, ſuivant les pêcheurs de la Moſelle, les ſaumons, au ſortir de la mer, ſont meilleurs que ceux qu'on prend dans le Rhin: mais M. le baron du Tſchoudy aſſure que ceux qu'on prend dans la Moſelle ſont plus gras, plus délicats & de meilleur goût, que ceux qu'on apporte de la mer, ce qui s'accorde avec le ſentiment de pluſieurs obſervateurs. Pour ce qui eſt de la prétendue maigreur que les pêcheurs attribuent aux ſaumons qu'on prend dans la Moſelle, je crois qu'elle dépend de la ſaiſon du frai; car il eſt certain qu'on prend auſſi au bord de la mer quelques ſaumons qui ſont fort maigres: je ſoupçonne que ceux-là ont frayé dans l'eau ſalée; & ce qui me confirme dans cette conjecture, c'eſt que quelques-uns de mes correſpondans, qui ſont ſitués ſur d'autres rivieres abondantes en ſaumons, aſſurent que quand ces poiſſons trouvent après la ſaiſon du frai de la nourriture en abondance, ils y engraiſſent en peu de tems, & deviennent excellens.

391. M. le baron de Poëderlé m'écrit de Bruxelles, que les pêcheurs de la Moſelle ayant remarqué dans les chaleurs, que les ſaumons qui s'élevent au-deſſus de la ſurface de l'eau, ſe précipitent ſur le champ au fond, & qu'ils y reſtent quelque tems immobiles; en conſéquence de cette obſervation, ils ſe tranſportent avec un petit bateau aux endroits où ils ont vu

les ſaumons s'élever au-deſſus de l'eau ; ils y jettent un épervier qu'ils nomment *botrai*, & ordinairement ils prennent un ſaumon.

Pêche des truites & des ſaumons dans la Meuſe.

392. SANS ſortir de la Champagne, j'ai encore à parler de la Meuſe, qui prend ſa ſource dans la Lorraine, & ſe décharge dans la mer auprès de Graveſande : il y entre des ſaumons & des truites ; mais on ne prend des ſaumons que vers ſon embouchure : ces poiſſons paſſent preſque tous dans les rivieres moins conſidérables qui s'y rendent ; de ſorte que quoiqu'au bas de cette riviere on en prenne avec des filets, il n'eſt pas commun d'en trouver au-deſſus de Charleville. Il n'en eſt pas de même des truites, & je vais rapporter ce que M. de Ramſault de Raulecour, directeur des fortifications, ainſi que de l'école des ingénieurs à Mézieres, a bien voulu m'écrire au ſujet de la pêche des truites dans ſon voiſinage. Et quoique la pêche de ce poiſſon ne differe pas eſſentiellement de ce que j'ai rapporté, ſoit dans cette ſection, ſoit dans la premiere partie de cet ouvrage, premiere ſection, on trouvera dans les mémoires que M. de Ramſault a bien voulu me procurer, quelques détails que j'ai omis dans les endroits que je viens de citer.

393. ON prend dans la Meuſe, auprès de Mézieres, des truites avec des filets qui ne different point de ceux dont j'ai parlé en plus d'une occaſion : mais la pêche avec les hameçons eſt bien plus pratiquée, & pour cette raiſon c'eſt celle que M. de Ramſault s'eſt principalement propoſé de détailler.

394. ON fait cette pêche aux décharges des moulins & aux endroits des chauſſées par leſquels l'eau s'échappe ; en un mot dans les endroits où il y a des courans rapides, parce que c'eſt dans ces bouillons ou remoux que ſe rendent les groſſes truites, principalement depuis le mois de mai juſqu'en ſeptembre : on emploie pour cette pêche différens appâts, & on diſpoſe différemment les hameçons, comme nous allons l'expliquer.

395. ON trouve ſur les rivieres principalement trois eſpeces d'inſectes volans ; les uns jaunes, qui ſont aſſez gros, on les choiſit par préférence ; d'autres moins gros, qui ſont brunâtres ; & d'autres qui tirent au blanc, on les emploie au défaut des jaunes. On fait les lignes avec du crin blanc très-fin, & l'on ſe ſert d'haims fort déliés, pour que la mouche qui ſert d'appât flotte ſur l'eau.

396. AU défaut d'inſectes naturels, on en fait d'artificiels avec des plumes de bécaſſes, de perdrix & de loreau, eſſayant d'imiter, au moins par la couleur, les inſectes de la ſaiſon ; & comme la plupart ont la tête

dorée ou argentée, on la forme avec des plumes de paon, qu'on plie & qu'on attache avec de la ſoie blanche. On amorce auſſi les haims avec des vers, préférant ceux qui ſe trouvent dans le fumier de porc; ils ont la tête rougeâtre & la queue tirant au jaune: mais ſoit qu'on ſe ſerve de ces vers ou des vers de terre, avant de les employer on les met, comme nous l'avons dit à la premiere partie, premiere ſection, dans une boîte qu'on remplit de mouſſe apprêtée avec des jaunes d'œufs & du ſucre en poudre fine, ce qui leur donne la conſiſtance néceſſaire pour les bien ajuſter aux haims. Pour cette pêche, la ligne doit encore être de crin blanc & l'haim de médiocre groſſeur; car le ver doit y être ajuſté de façon que la tête excede l'haim du côté de la ligne, & que la queue paſſe la pointe de l'haim d'environ trois lignes. On attache ſur la ligne, à environ ſix ou huit pouces de l'haim, un petit plomb qu'on fait plus ou moins léger, ſuivant la viteſſe du courant: au reſte cette pêche ſe pratique dans preſque toutes les ſaiſons de l'année. Voilà aſſez inſiſter ſur la pêche avec les haims, dont j'ai déjà eu occaſion de parler en plus d'un endroit, tant de la premiere partie que de cette ſeconde; & à l'égard des filets, je ne parlerai que d'une eſpece qui reſſemble beaucoup à ceux que nous avons appellés *araignées*.

397. CE filet eſt fait de ſoie verte; la tête eſt bordée d'une fine corde de crin noir, où l'on ajuſte des flottes de liege coupées en petites tranches de trois pouces de longueur, d'un pouce de largeur & de trois lignes d'épaiſſeur; on les attache avec de la ſoie ſur la corde de crin qui borde la tête du filet, les mettant à deux pieds les unes des autres. Pour que le filet ſe place verticalement dans l'eau, on attache des balles de plomb à la corde qui borde le pied du filet; mais il faut éviter d'en mettre trop, parce qu'il faut que la tête du filet ſe tienne à la ſurface de l'eau. On tend ce filet ſédentaire ſuivant la direction du courant, & jamais par le travers de la riviere; c'eſt pourquoi on choiſit un endroit où ſon lit ſoit droit, ſans coudes, tournans ni tourbillons, &, autant qu'on le peut, à un endroit où les bords ſoient plantés d'arbres & garnis de crônes ou de ſous-rives: on laiſſe le filet ainſi tendu toute la nuit, afin que les poiſſons qui ſortent des trous pour chercher leur vie, donnent dedans.

Pêcherie des ſaumons établie dans la Semoi.

398. LA Semoi eſt une petite riviere de la Champagne fort poiſſonneuſe, dont les eaux très-limpides coulent avec rapidité: elle prend ſa ſource dans le Luxembourg, & parcourt ſur un beau gravier environ vingt lieues du pays des Ardennes, & vient ſe décharger dans la Meuſe, trois lieues au-deſſous de Charleville, & à peu près cent toiſes au-deſſous de l'abbaye de

la Val-Dieu, de l'ordre des prémontrés, qui ont fait conſtruire ſur cette riviere pluſieurs pêcheries de ſaumons, entr'autres celle que nous allons décrire, qui eſt auprès de la maiſon abbatiale : elle eſt très-bien entendue.

399. Comme j'étais prévenu que les ſaumons quittaient volontiers la Meuſe pour entrer dans les eaux vives de la Semoi, je deſirais connaître en détail l'établiſſement de la belle pêcherie de la Val-Dieu, & ayant appris que M. Liſſoire, qui en eſt abbé, était pour quelque tems à Paris, j'allai aux prémontrés le prier de me procurer les éclairciſſemens que je deſirais : il me fit l'accueil le plus gracieux, & a ſatisfait ma curioſité au-delà de ce que je pouvais eſpérer : il ſe donna même la peine de faire une eſquiſſe de cette pêcherie, & a bien voulu corriger le deſſin que j'en fis faire : c'eſt d'après ces corrections que j'ai fait graver la *planche IV :* A B *figure* 4, eſt la Meuſe ; C C, les bras de la Semoi qui ſe rendent dans la Meuſe, environ cent toiſes au-deſſus de B. On prend des ſaumons & des truites dans la Meuſe au-deſſous de ces bras, mais preſque tous les ſaumons paſſent dans la Semoi, & on en prend très-peu dans les gords établis dans la Meuſe au-deſſus de E en D D. Auſſi ces gords ne ſont point deſtinés à prendre des ſaumons, puiſque la plupart ont leur embouchure tournée du côté d'amont. Si les pêcheurs eſpéraient y en prendre, ils tourneraient l'embouchure du côté d'aval ; de ſorte que l'on ne prend preſque dans les gords E, F, &c. que des carpes, des brochets, & d'autres poiſſons qui ſuivent aſſez ſouvent le cours de l'eau : mais dans la ſaiſon de la montée des ſaumons, les pêcheurs en prennent le plus qu'ils peuvent avec des filets qu'ils tendent dans la Meuſe à la partie E F, à l'endroit indiqué par la ligne ponctuée F, leur intention étant de ſaiſir au paſſage les ſaumons qui veulent entrer dans la Semoi : malgré cela il en paſſe aſſez conſidérablement dans cette riviere, & on les y prend au moyen des pêcheries établies en G, en H & en I, *fig.* 4, & même en remontant la Semoi juſqu'au deſſus de Bouillon : mais je me bornerai à décrire avec ſoin la belle pêcherie de la Val-Dieu qui eſt en G, *fig.* 4, & je ne dirai qu'un mot des autres.

400. L'endroit de cette riviere où eſt établie la pêcherie, eſt revêtu des deux bords en maçonnerie, comme on le voit en K K & L L, *fig.* 3 : je ferai ſeulement obſerver que le revêtement du côté L L devrait être auſſi élevé que celui K K ; mais on l'a ſuppoſé abattu en partie pour laiſſer appercevoir les objets qui ſont derriere. Le revêtement K K eſt prolongé par un clayonnage M M, deſtiné à diriger le cours de l'eau dans la pêcherie, & à retenir dans les tems de crue les eaux dans le lit de la riviere. On voit toute l'étendue de ce clayonnage en G M, *fig.* 4.

401. Cette pêcherie conſiſte en un corps de charpente d'environ trente pieds en quarré, qui traverſe en entier le bras G, *fig.* 4. La partie d'amont

eſt formée par deux fermes N N & O O, *fig.* 3. La ferme N N eſt deſtinée à donner de la ſolidité à la ferme O O ; car comme elle eſt du côté d'amont, elle reçoit le choc des glaces & celui des bois qu'on flotte à bois perdu dans la Semoi. Entre ces deux fermes il y a un plancher P, ſoutenu par des entretoiſes ou des traverſes qui donnent de la ſolidité à la ferme O O, & forment un pont pour traverſer ce bras de riviere. Ce pont eſt de plus néceſſaire aux pêcheurs pour lever ou abaiſſer les empellemens T, V, V, lorſque le cas l'exige : les poteaux montans Q, R, S, &c. de la ferme OO, forment huit vannes, pelles ou écluſes; les eſpaces QQ & RS ne ſont point garnis de grillage; ils peuvent ſeulement être fermés quand on le juge à propos par les pelles X & T, qu'on leve dans certaines circonſtances, afin de laiſſer un libre paſſage à l'eau. Tout cela deviendra clair dans la ſuite. Les autres écluſes QR, RR, SV, VV, &c. ſont garnies d'un grillage aſſujetti à demeure pour laiſſer paſſer l'eau ; mais il eſt aſſez ſerré pour retenir le poiſſon; & quand on veut empêcher l'eau de traverſer la pêcherie, on baiſſe les pelles V, V, V, &c.

402. NOUS avons dit que les propriétaires de ces pêcheries étaient obligés de laiſſer paſſer les bois qu'on flotte à bois perdu dans leur riviere ; en ce cas, quand les marchands avertiſſent qu'ils vont jeter du bois à l'eau, on ouvre la pelle X qui eſt entre les montans Q, Q, & quelquefois auſſi la pelle T, qui eſt entre les montans R & S, & en ce cas on ôte la naſſe *i*, ce qui fournit deux paſſages au bois; l'un entre Q & R, l'autre entre R & S. Quoique ces paſſages ſoient ouverts, & qu'il y ait des gens au-deſſus de la pêcherie occupés à déterminer les bûches à paſſer par ces écluſes, il arrive ſouvent qu'il s'amaſſe des bois du coté d'amont auſſi haut que la ferme NN, ce qui oblige de faire les fermes avec de fort bois de charpente. Lorſqu'il ſurvient des débordemens, le bois briſe quelquefois le clayonnage MM, *fig.* 3, ou GM, *fig.* 4, & il ſe répand ſur les prés LL, *fig.* 2. Dans ces cas les marchands font quelquefois des pertes conſidérables : cependant ils ſont obligés de donner aux propriétaires de la pêcherie 40 ſ. par 24 heures pendant tout le tems que dure le flottage, pour les dédommager du chommage de la pêcherie & de celui du moulin qui eſt auprès. Quand il a paſſé une certaine quantité de bois, on ferme les empellemens pour donner le tems aux marchands de tirer à bord celui qui s'eſt rendu auprès de l'embouchure de la Semoi dans la Meuſe vers C, *fig.* 4. Quand ces bois ſont tirés de l'eau, on ouvre les pelles de la pêcherie pour faire un ſecond flot, puis un troiſieme, &c.

403. QUAND on ne flotte pas, on tient la pelle X entre Q & Q fermée, de peur que les ſaumons ne profitent de ce paſſage pour monter au haut de la riviere. On tient auſſi ouverte la pelle T entre R & S, pour que les poiſſons de toute eſpece qui deſcendent la Semoi en ſuivant le cours de l'eau, ſe rendent dans la naſſe *i*, *fig.* 3. Cette naſſe eſt repréſentée à part *fig.* 5. Les pelles V, V, V

reſtent levées, & les grilles en place pour laiſſer à l'eau ſon cours libre, & arrêter les ſaumons qui veulent remonter la riviere. Néanmoins quand les eaux ſont baſſes, on abaiſſe quelques-unes de ces pelles, & même on les ferme toutes quand on a beſoin d'eau pour faire tourner le moulin que nous n'avons pas repréſenté à la figure premiere.

404. LA ferme d'aval YY eſt faite préciſément comme celle d'amont NN, & les montans de cette ferme ſont liés à ceux de la ferme OO par des traverſes *a b*, *c d*, *e f*, *&c.* qui elles-mêmes ſont fortifiées par des montans, des arc-boutans *q*, & de tems en tems quelques traverſes. Nous avons retranché en tout ou en partie pluſieurs de ces pieces de charpente, pour que les autres fuſſent plus ſenſibles.

405. ENTRE les montans *h* & *i* de la ferme YY, il n'y a point de grillage, parce que l'écluſe *h* étant uniquement deſtinée à laiſſer paſſer le bois qu'on flotte, elle doit dans ces circonſtances reſter ouverte : mais quand on ne flotte pas, on ferme ſa pelle X pour que l'eau ſe porte au moulin ou aux autres écluſes ; il faut ſeulement remarquer que cette écluſe eſt ſéparée du reſte de la pêcherie par une cloiſon de planches attachées à la traverſe *a b*.

406. A l'égard de l'écluſe qui eſt entre les montans R & S de la ferme OO, elle eſt de même ſéparée du reſte de la pêcherie par deux cloiſons, une qui eſt attachée à la traverſe *c d*, & l'autre à la traverſe *e f* ; mais une partie de cette cloiſon *e f* eſt formée par un grillage de barreaux qui ſont aſſez près à près pour que les poiſſons ne puiſſent paſſer entre ; l'eau ſeulement a un libre paſſage pour ſuppléer à la naſſe *i* quand elle ſe trouve obſtruée par des immondices.

407. ENTRE les cinq autres montans de la ferme YY, il y a un grillage *q q q*, *&c.* qui eſt en forme de goulet, comme on le voit *fig. 6*, pour que les ſaumons qui montent la riviere puiſſent entrer dans la pêcherie par l'ouverture *d d*, *fig. 6* ; mais pour qu'ils ne puiſſent en ſortir, il y a à cet endroit des baguettes ſouples & pointues qui prêtent quand les poiſſons remontent, & qui ſe rapprochent pour s'oppoſer à ce qu'ils puiſſent deſcendre : on voit à peu près la diſpoſition de ces baguettes au-deſſus de *e*, *fig. 6*.

408. ON conçoit qu'au moyen des cloiſons qui ſont en *a b*, *c d* & *e f*, il y a dans la pêcherie deux chambres ſéparées l'une de l'autre *m* & *n* ; de ſorte que quand les eaux ſont baſſes, on peut ne ſe ſervir que d'une, ou des deux lorſqu'il y a ſuffiſamment d'eau pour permettre de lever toutes les pelles. Enfin toute l'étendue de la pêcherie eſt planchéyée, pour que le courant d'eau qui y eſt fort rapide, ne forme point d'affouillemens.

409. MAINTENANT qu'on conçoit la diſpoſition de cette pêcherie, il faut dire comment on en fait uſage pour prendre les ſaumons. Il faut ſe rappeller que la coulée d'eau ou l'écluſe qui eſt entre les montans QQ de la ferme OO, n'eſt point deſtinée à prendre des poiſſons, mais ſeulement à laiſſer paſſer le

bois qu'on jette à flot dans cette riviere ; ainsi dans le tems du flottage on tient la pelle X levée ; mais on la ferme lorsqu'il n'y a point de bois dans la riviere, afin qu'il ne remonte point de saumons par cette écluse, parce qu'ils seraient perdus pour les propriétaires de la pêcherie.

410. A l'égard de l'écluse qui est entre les montans R & S de la ferme OO, les saumons ne peuvent y passer à cause de la nasse *i* qui ferme le passage aux poissons venant d'aval ; mais l'eau la traverse ; & comme il n'y a point de grillage entre R & S, les saumoneaux & les autres poissons qui viennent du haut de la riviere traversent cette écluse, & entrent dans la nasse *i*.

411. A l'égard des saumons, lorsque les pelles VV de la ferme OO sont levées, l'eau entre au travers des grillages dans les chambres *m* ou *n*, & les saumons passent dans ces mêmes chambres par les œillets ou les grillages en goulets *q q q* qui sont à la ferme d'aval YY ; & étant arrêtés tant par les grillages qui sont à la ferme d'amont OO que par ceux en goulets qui sont à la ferme d'aval YY, ils sont renfermés dans les chambres *m* & *n* comme dans des réservoirs : pour les prendre aisément, on abaisse les pelles VV de la ferme OO ; alors l'eau de la riviere ne pouvant entrer dans les chambres *m* ou *n*, & celle qui était dans ces chambres pouvant s'écouler par les grillages *q q*, les saumons restent à sec sur le plancher de la pêcherie, & on les prend ou à la main, ou avec un filet à peu près semblable à celui qui est représenté, *fig.* 7, ainsi que le fait le pêcheur *g*, *&c.* comme on prend le poisson sans le blesser, on le met dans un réservoir avec d'autres poissons ; & on leve les pelles V, V, pour que l'eau traverse la pêcherie, & qu'il y entre des saumons par les goulets de la ferme d'aval YY.

412. IL s'accumule quelquefois du sable vis-à-vis les grillages de la ferme OO. Pour l'enlever à peu de frais, deux hommes se mettent à l'eau, & ils présentent successivement vis-à-vis chaque grillage, une planche dont la longueur est pareille à la largeur de l'écluse ; cette planche qu'on place sur-le-champ reposant par un de ses bords sur le sable, chacun s'aidant d'un piquet qu'il enfonce dans le sable, ils entretiennent cette planche à peu-près verticalement : la vitesse du courant qui passe sous la planche, emporte le sable ; & en répétant cette manœuvre successivement vis-à-vis toutes les écluses, le sable est emporté promptement & sans frais. Si l'on veut, pour faciliter cette opération, augmenter la vitesse du courant, on ferme toutes les pelles, ne laissant de levée que celle où l'on veut emporter le sable. Quand la nasse *i* est remplie d'herbes & de vase, on la détache des montans où elle tient, pour la vuider.

413. IL y a, comme nous l'avons dit, en H & en I, *fig.* 4, de petites pêcheries ; elles sont formées par une enceinte quarrée de piquets, & l'on ménage du côté d'aval un goulet N par lequel les saumons entrent dans la pêcherie, comme les

ſouris dans certaines ſouricieres de fil d'archal ; c'eſt pour cette raiſon que ces pêcheries ſe nomment des *ſouricieres.*

414. En faiſant attention à la diſpoſition de cette pêcherie, on apperçoit qu'on peut laiſſer couler l'eau au travers d'une des chambres *m* ou *n*, & mettre l'autre à ſec pour la pêcher. Quand il y a beaucoup d'eau dans la riviere, on peut lever toutes les pelles, celle du moulin, celle du ſautoir (c'eſt ainſi qu'on appelle l'écluſe où eſt la naſſe), & celles qui répondent aux chambres *m* ou *n* ; mais quand les eaux ſont baſſes, on en tient une partie fermée : & comme preſque tous les ans, il arrive des débordemens de la Semoi, il paſſe alors beaucoup de ſaumons par-deſſus le clayonnage MG, *fig.* 4, qu'on nomme la *batte*, & l'eau recouvre les isles & terres LL, *fig.* 4. Les ſaumons qui profitent de ces inondations remontent la Semoi, & l'on en prend à l'embouchure des ruiſſeaux qui s'y rendent, ſoit avec des filets ou dans des naſſes qu'on nomme ailleurs *gords* ; ce ſont des cloiſons de clayonnage qui aboutiſſent à un verveux ; nous en avons repréſenté ſur la Meuſe en D D, *fig.* 4, avec cette différence que pour prendre les ſaumons, il faut que la partie évaſée de la naſſe ſe préſente au bas de la riviere.

415. La pêche commence ordinairement en octobre, lors des pluies qui font gonfler la Semoi, & elle dure à peu près ſix ſemaines, ou plutôt autant de tems que la riviere n'eſt ni trop haute ni trop baſſe. Il s'y prend auſſi quelques ſaumons dans les autres ſaiſons de l'année ; mais c'eſt en petite quantité.

416. On prétend à cette pêcherie, que les bécards ſont les mâles ; entre les ſaumons qui remontent l'automne à la Val-Dieu, il y en a de femelles qui ont juſqu'à dix livres d'œufs dans le corps. On dit qu'il ne remonte point de bécards l'été, & qu'alors les femelles ſont vuides d'œufs.

417. On penſe encore que les ſaumons qu'on prend l'automne dans la Semoi ont la chair blanche, & que ceux qu'on prend l'été l'ont rougeâtre ; mais M. l'abbé que j'avais conſulté ſur le changement de couleur de la chair des ſaumons, m'a dit que ſur cela il ne faiſait que rapporter le ſentiment des pêcheurs. J'ai déjà dit que les prémontrés ont au bord de la Semoi un grand réſervoir, où ils conſervent toutes ſortes de poiſſons ; les ſaumons y maigriſſent de jour à autre, de ſorte qu'un ſaumon de vingt-cinq livres qu'on a mis dans le réſervoir en octobre ne peſe plus que dix-huit ou vingt livres en juillet ; & il paſſe pour conſtant que les ſaumons ainſi renfermés n'attaquent aucun des poiſſons qui ſont dans ce même réſervoir ; ils font abſtinence & maigriſſent, pendant que ceux qu'on pêche l'été dans la Semoi, s'y ſont engraiſſés pendant le ſéjour qu'ils y ont fait depuis l'automne ; on prétend ſeulement que leur chair eſt moins rouge que celle des poiſſons qui remontent : on ignore quelle nourriture ils trouvent

vent dans la riviere pour s'y engraiſſer. On verra dans la ſuite qu'en y prêtant attention, on trouve dans l'eſtomac des ſaumons des débris d'inſectes, de cruſtacées & de petits poiſſons, & qu'on fait dans le nord de grandes pêches de ſaumons avec des haims.

418. Il paſſe pour conſtant que les ſaumons fraient dans la Semoi, & que dans ce tems ils maigriſſent. Vers la fin de mars ou au commencement d'avril, il deſcend du haut de la Semoi de petits poiſſons gros comme des ſardines, qui reſſemblent entiérement aux ſaumons; ſont-ce des ſaumoneaux qui deſcendent à la mer, ou des poiſſons d'une eſpece particuliere? Nous avons diſcuté cette queſtion plus haut en parlant des tocans. On m'aſſure qu'à la Val-Dieu, on préfere les Bécards aux autres ſaumons, quoique par-tout ailleurs on n'en faſſe aucun cas.

Pêche du ſaumon & de la truite dans l'amirauté de Saint-Valery-ſur-Somme.

419. LES maitres des gribannes qui naviguent dans la Somme, depuis Saint-Valery juſqu'à Amiens, prennent des ſaumons avec de grands carreaux A, *pl. V, fig.* 1, tant dans l'eau douce, lorſque le calme, les vents contraires ou les baſſes eaux les empêchent de faire leur route. Ce filet a une braſſe & demie en quarré; l'ouverture des mailles eſt de ſix à huit lignes: ils attachent leur carrelet à une corde qui paſſe dans une poulie frappée au bout d'une vergue pour le relever aiſément, quand on juge qu'il y a du poiſſon dedans. Cette pêche a déjà été repréſentée, dans la premiere partie, ſeconde ſection. Les habitans de Saint-Valery qui ſont logés au bord de la riviere de Somme, pêchent auſſi des ſaumons par leur fenêtre avec un grand échiquier ajuſté ſur une poulie, comme le font les maîtres des gribannes, ce qu'on nomme en quelques endroits pêcher *au hunier*.

420. ON pêche encore dans la Somme des ſaumons & des truites avec de grands verveux B C, *pl. V, fig.* 1, que les picards nomment *vergneuls* ou *vergneux*: on en place quatre, cinq, & plus, à côté les uns des autres, de ſorte qu'ils traverſent une grande partie de la riviere, & on choiſit les endroits où il y a le plus de courant; l'ouverture qui eſt du côté d'aval, eſt d'une braſſe ou environ; alors ils prennent les poiſſons qui remontent la riviere; mais ils les retournent pour diriger l'embouchure des verveux du côté d'amont, lorſqu'ils jugent que les poiſſons veulent retourner à la mer, ou pour pêcher de marée montante. Ces verveux ſont tenus ouverts comme les autres, au moyen de cerceaux faits avec de menues baguettes; & à chaque cerceau il y a un goulet, au moyen de quoi les poiſſons qui

ſont entrés dans les verveux ne peuvent en ſortir : les mailles de ces verveux ſont de deux pouces & plus d'ouverture en quarré ; ainſi ils n'arrêtent point les petits poiſſons, à moins que des immondices ne ferment les mailles. Ces filets forment comme des arcades, ayant un côté coupé quarrément pour qu'il puiſſe repoſer plus exactement ſur le terrein. On voit *pl. V, fig. 2*, comment on diſtribue ces guideaux dans le lit des rivieres.

421. DANS la riviere de Palluelle, amirauté de Saint-Valery, on pêche les truites avec une ſaine *c d*, *pl. II*, *fig. 6*, qui traverſe toute la riviere, ayant environ quarante braſſes ſur deux de chûte ; on la hale d'un bord & de l'autre, & un homme dans un petit bateau *b* ſuit le filet pour tranſporter un bout du filet d'un bord à l'autre, & auſſi les pêcheurs quand le cas l'exige, Il y a encore en Picardie, proche Montreuil, un village nommé *Altin*, dans la riviere duquel il ſe trouve des truites très-eſtimées ; elles ne different point des autres truites ; on attribue leur bon goût à la qualité des eaux qui ſont vives. On en trouve auſſi à Eſtables & à Camier, qui ſont très-bonnes & ſaumonnées ; mais on ne les prend qu'à la côte avec des étentes ou des bas parcs, & en très-petite quantité ; mais comme dans ces endroits il n'y a point de pêcheries établies pour prendre ces poiſſons, nous nous bornons à une ſimple indication.

ARTICLE IV.

De la pêche des ſaumons & des truites ſur les côtes de Normandie.

422. J'AI déjà dit qu'on prenait des ſaumons & des truites dans les parcs & les étentes qu'on établit ſur les côtes de Normandie ; d'où on peut conclure, ſans craindre de ſe tromper, qu'il entre de ces poiſſons dans les rivieres de cette côte qui ſe déchargent à la mer : comme ce qu'on dit d'une riviere, peut avoir ſon application aux autres, je me bornerai à donner quelques exemples.

A Feſcamp.

423. AU-DESSUS des écluſes du port de Feſcamp, & au pont du prieuré Saint-Antoine, paroiſſe Saint-Nicolas, en un mot dans les petites rivieres de Vallemont & de Gauffeville qui ſe déchargent dans le port de Feſcamp, il ſe trouve des ſaumons que les pêcheurs prennent fréquemment avec des ſaines dont les mailles ont douze à treize lignes d'ouverture en quarré : leur façon de pêcher ſe trouve repréſentée à la premiere partie, ſeconde

ſection, Quelques-uns emploient des filets à manche ; mais ce n'eſt pas l'ordinaire

A Dieppe.

424. SACHANT qu'on prend des ſaumons & des truites dans la riviere d'Arques qui ſe décharge dans le port de Dieppe, j'ai prié M. le Teſtu, tréſorier des invalides dans ce port, de me procurer quelques détails ſur les pèches qui ſe pratiquent dans cette riviere. Il m'a marqué qu'on y prend peu de ſaumons, mais aſſez abondamment des truites qu'on fournit au pourvoyeur de la cour : il n'eſt pas rare d'en prendre de ſept à huit livres, & quelquefois de dix à douze. Il y a encore ſur cette côte d'autres rivieres qui fourniſſent des ſaumons & des truites ; mais comme la plupart de ces poiſſons ſe prennent, comme nous l'avons dit, dans des parcs & des étentes qu'on fait au bord de l'eau, je me bornerai pour ce qui regarde les côtes de Normandie, à parler des pèches qui ſe font auprès de Caen dans la riviere d'Orne.

A Caen.

425. AYANT paſsé un tems aſsez conſidérable à Caen, je ſavais qu'on prenait des ſaumons dans la riviere d'Orne, depuis la mer juſqu'à quelques lieues au-deſsus de Caen ; mais je ne me ſouvenais pas d'y avoir vu des établiſsemens expreſsément deſtinés à la pèche de ces poiſsons ; pour m'en aſsurer, je me ſuis adreſsé à M. Viger, lieutenant général de cette amirauté, qui ſe prête obligeamment à ſatisfaire ma curioſité ſur les pèches qui ſe font dans l'étendue de ſa juriſdiction. Il m'a marqué qu'on n'avait fait dans l'Orne ni digues, ni chauſsées, pour établir des pècheries de ſaumons ; qu'on en prenait à l'entrée de la riviere, dans les bas pares & les guideaux que j'ai décrits à la premiere partie de mon ouvrage, ſeconde ſection : mais M. Viger ajoute que le long de la promenade de la ville qu'on nomme *le cours*, les chauſsées de pierre qui ont été faites pour diriger l'eau de la riviere vers les moulins, forment de vraies pècheries.

426. QUAND l'eau n'eſt pas aſsez haute pour paſser par-deſsus les chauſsées, elles arrêtent les ſaumons qui voudraient remonter la riviere, & il s'en amaſse au-deſsus des chauſsées qu'on prend avec des ſaines ; mais aſsez ſouvent l'eau paſse par-deſsus, & les ſaumons les franchiſsent à l'aide du flux ; alors ils ſe trouvent renfermés entre les chauſſées des moulins, où on les prend avec de grandes ſaines qui traverſent tout le canal de l'Orne ; on ſe ſert d'un bateau pour tendre le filet & le trainer de concert avec d'autres pêcheurs qui reſtent à terre ; puis le bateau décrivant une portion de cercle

joint ceux qui halent au bord de la riviere, pour tirer le filet ſur le rivage & prendre le poiſſon. Cette façon de pêcher eſt décrite premiere partie, ſeconde ſection. On prend ainſi quelques ſaumons pendant toute l'année, mais plus abondamment dans des ſaiſons que dans d'autres.

427. OUTRE la pêche que nous venons d'expoſer, les habitans des villages bordiers de l'Orne, prennent quelques ſaumons depuis la mer juſqu'à Caen avec de petits filets qu'on nomme *picots*, & de petits bateaux qu'ils appellent *picoteurs*; j'ai parlé de cette pêche, premiere partie, ſeconde ſection.

428. M. Viger me marque encore qu'il eſt rare de prendre des truites dans l'Orne juſqu'à trois lieues au-deſſus de Caen, à l'endroit nommé *Vivot*, où la riviere de l'Aine ſe perd dans l'Orne, entre la paroiſſe de Fontenay-l'abbaye & Clinchamp-ſur-Orne; on en prend, ainſi que d'autres excellens poiſſons, au-deſſus de l'Aine juſqu'à la ſource de l'Orne, & encore plus dans l'Aine: entre ces truites, les unes ont la chair blanche, d'autres ſont ſaumonnées, & celles-ci ſont le plus eſtimées.

429. M. VIGER qui examine les choſes avec exactitude, me marque, 1°. que les ſaumons qu'on pêche tant au deſſous de Caen juſqu'à la mer, qu'au-deſſus en remontant l'Orne, ont des œufs & de la laite en hiver; que ces œufs deviennent de plus en plus abondans par progreſſion juſqu'à la ſaiſon du frai, qu'on eſtime être ordinairement depuis la mi-mai juſqu'en juillet: quoique cette regle ſouffre des exceptions, elle peut néanmoins être regardée comme générale. 2°. Sauf pluſieurs exceptions, la plupart des femelles ſont vuides d'œufs en août; celles qui viennent de finir leur ponte, ſont maigres; mais celles qui ont frayé les premieres, ſont graſſes & de bon goût. 3°. En ſeptembre les ſaumons reprennent chair, & alors elle a de la conſiſtance; elle eſt délicate & de bon goût; dans les mois ſuivans, ces poiſſons continuent à engraiſſer & augmentent encore de qualité. 4°. La ville de Caen n'étant éloignée de la mer que de trois lieues, il y remonte des ſaumons preſque toute l'année, à la vérité plus abondamment en certaines ſaiſons que dans d'autres; mais on ne fait aucun doute qu'il y en a qui, preſſés de ſe décharger de leurs œufs, les dépoſent dans l'eſpace compris depuis la mer juſqu'à la ville, pendant que d'autres plus tardifs remontent plus ou moins loin vers la ſource pour faire leur ponte. 5°. Il eſt donc certain que dans la ſaiſon du frai les ſaumons deviennent maigres & de mauvais goût; & que quand ils ſont rétablis de cette maladie ils reprennent chair, puis ils engraiſſent & ſont très-bons, ſans qu'on puiſſe attribuer cette différence de qualité à l'eau douce ou ſaumâtre dans laquelle ils ont vécu. 6°. Il paſſe néanmoins pour certain que la qualité des eaux & de la nourriture influe beaucoup ſur la bonté de ces poiſſons; en conſéquence on convient aſſez généralement que les ſaumons qu'on prend dans l'Orne, depuis la mer juſqu'à environ trois lieues au-deſſus de Caen, qui eſt

à peu près l'étendue du flot des équinoxes, ont la chair plus ferme & de meilleur goût que celle de ceux qu'on pèche plus haut; ils ſont encore bons juſqu'au bourg d'Harcourt; mais au-deſſus ils ſont d'une qualité inférieure, quoiqu'il y en ait de gros & dont la chair ſoit délicate, mais d'un goût moins relevé. 7°. Comme j'avais demandé à M. Viger s'il était informé que les ſaumons après le frai euſſent des égratignures ſous le ventre, que quelques-uns attribuent à des morſures d'inſectes, il m'a répondu qu'après la ſaiſon du frai preſque tous les poiſſons, ſaumons, truites & autres, ont de ces égratignures; qu'on en remarque beaucoup aux flondes ainſi qu'à d'autres poiſſons, & qu'unanimement on attribue ces égratignures à ce que les femelles ſe frottent contre le gravier pour faire leur ponte; que le fond de l'Orne étant de roche & de gravier, il eſt très-propre à recevoir le frai des ſaumons, mais auſſi à occaſionner les égratignures du ventre dont il s'agit; & effectivement il m'a paru que ces égratignures ne reſſemblent point à des morſures d'inſectes, non plus qu'à celles de gros poiſſons voraces. 8°. Les pêcheurs prennent dans leurs chevres & guideaux dès le mois de ſeptembre une quantité de ſaumons du premier âge; dans les mois ſuivans, ils en prennent qui ont huit ou dix pouces de longueur; & on en prend pareillement à l'embouchure de l'Orne, entre la paroiſſe d'Anfreville & celle d'Oyſtrehan. Voilà des obſervations qui me paraiſſent établir, comme je l'ai toujours penſé, que les ſaumons fraient dans les rivieres; & que les jeunes ſaumoneaux retournent à la mer, les uns étant fort petits & les autres plus gros: ces faits ſeront confirmés par d'autres obſervations.

Pêches qui ſe pratiquent dans la baie du Mont-Saint-Michel, amirauté de Grandville, &c.

430. ENTRE autres façons de prendre les ſaumons, les pêcheurs ſe ſervent de filets qu'ils nomment *rets à ſaumons*, qui ſont faits de bon fil retors; les mailles ont trois pouces d'ouverture en quarré, les pieces ont vingt-cinq à trente braſſes de longueur, & ſeulement quatre pieds de chûte: on tend le filet ſur des pieux qui ont ſix pieds de longueur; on les enfonce d'un pied & demi ou de deux pieds dans le ſable, les plaçant à trois pieds les uns des autres; on ne pêche avec ce filet que d'ebe: quelques poiſſons ſe maillent, d'autres ſont ſeulement arrêtés par le filet. Pour que le courant n'emporte pas les pieux & le filet, on ne pêche que de morte-eau: quand les pêcheurs s'apperçoivent par les mouvemens du filet que quelques poiſſons ont donné dedans, ils vont dans l'eau les prendre avec un haveneau; & ſi les rivieres n'ont pas beaucoup de largeur, on les traverſe entiérement avec le filet. Nous avons déjà parlé de cette façon de pêcher.

ARTICLE V.

De la pêche des ſaumons & des truites en Bretagne.

431. IL remonte beaucoup de ſaumons & de truites dans les grandes & petites rivieres de Bretagne, ce qui a engagé à y établir beaucoup de pêheries, dont la conſtruction eſt très-variée : nous nous propoſons de les faire connaître ; mais pour éviter les répétitions, nous nous contenterons d'indiquer celles dont nous avons déjà eu occaſion de parler ; nous décrirons les autres plus en détail.

De pluſieurs petites pêches qui ſe pratiquent en différens endroits.

432. DANS cette province comme dans beaucoup d'autres, on emploie l'échiquier, l'épervier, les hameçons ; on forme ſur les plages & ſur les bords des rivieres qui ont beaucoup de largeur, des gords, des eſpeces de bas parcs avec des filets ou des clayonnages ; quelquefois auſſi on tend par fond un filet qui a environ cent braſſes de longueur, ſur deux de chûte, dont le pied eſt chargé de beaucoup de plomb ; c'eſt une eſpece de folle dont les mailles ont quatre pouces d'ouverture en quarré, & qui eſt faite avec du fil aſſez délié ; de plus on traine des collerets, des ſaines, des tramails, même des filets à manche avec un ou deux bateaux, ainſi que nous l'avons repréſenté premiere partie, ſeconde ſection. Comme il a déjà été pluſieurs fois queſtion de ces différentes façons de pêcher, nous nous abſtiendrons d'entrer à leur ſujet dans aucun détail ; mais nous allons eſſayer de donner une idée des pêcheries de Bretagne expreſſément établies pour prendre des ſaumons, des truites, & autres poiſſons de cette famille.

433. DANS les petites rivieres où il n'y a point de navigation, on traverſe, comme nous l'avons déjà dit, tout leur lit par un filet AB, *pl. III, fig.* 1, ſoutenu de diſtance en diſtance par de forts piquets CC qui entrent dans le fond. Les mailles de ces filets doivent être larges pour qu'ils ſoient moins fatigués par le courant, & afin de ne point arrêter les petits poiſſons. Quelquefois au lieu de filet, on traverſe la riviere par un grillage, *pl. IV, fig.* 1 ; nous en avons parlé plus haut. Mais quand il faut laiſſer un paſſage aux bateaux, ſi l'on a traverſé la riviere par un grillage ou clayonnage BB, *pl. III, fig.* 4, on laiſſe au milieu un paſſage vuide AA où l'on tend un filet qu'on laiſſe tomber au fond de l'eau, quand il ſe préſente un bateau, & qu'on releve lorſque le bateau eſt paſſé.

434. DANS la même vue d'arrêter les poiſſons qui veulent remonter le courant on fait des établiſſemens plus ſolides. Pour cela, *pl. V, fig.* 3, on traverſe

toute la riviere par une digue AB, à laquelle on ménage de diſtance en diſtance des ouvertures CC, pour laiſser une échappée à l'eau, les parties F, F, ſont ſolidement établies tantôt en pierre, tantôt en bois, & aſsez ſouvent partie en pierre & partie en bois; les parties faites en pierre étant fortifiées des deux côtés par des montans de bois dont le pied enfonce dans le terrein, les pieux du côté d'aval ſont joints avec ceux du côté d'amont par des traverſes aſsemblées à la tête des pieux montans, comme on le voit dans la même figure; au reſte on conſtruit différemment ces digues ſuivant que les matériaux, bois ou pierre, ſont plus ou moins communs, & ſuivant la dépenſe que les propriétaires ſont en état de faire.

435. QUELQUEFOIS pour augmenter encore la ſolidité de ces digues, qui doivent avoir 8 ou 10 pieds d'élévation au-deſsus des baſses marées, on forme le côté d'amont en plan incliné revêtu de ſolives qui en ſuivent la pente & excedent de quelques pieds la face qui eſt à-plomb, pour former un auvent qui empêche les ſaumons de s'élancer par-deſsus; les ſolives qui ſont ſur le côté incliné, ſont aſsujetties par des membrures poſées horiſontalement, & le tout eſt couvert de fortes clayes qui ont chacune ſix pieds de hauteur ſur trois de largeur; on en met trois ou quatre rangs poſés les unes au-deſsus des autres; comme il convient que toute la partie d'amont en ſoit couverte, il en faut quelquefois cent douzaines qu'on renouvellera tous les deux ans, ou même plus ſouvent. Mais quoique cette précaution ſoit bonne, on ne la prend pas pour toutes les pêcheries. A l'égard des ouvertures C C, on les ferme avec des barreaux qui laiſsent entr'eux un pouce ou un pouce & demi de diſtance, pour laiſser une coulée à l'eau, & échapper les petits poiſsons.

436. ON conçoit qu'une pareille digue arrête les ſaumons & les truites qui s'accumulent du côté d'aval, où on peut les prendre par différens moyens, comme nous l'avons expliqué plus haut; mais pour ſe diſpenſer de faire cette pêche, on ajuſte quelquefois aux endroits C C des guideaux, des verveux ou des naſses dont les unes ont l'embouchure du côté d'aval pour prendre les poiſsons qui refoulent le courant; & quelques autres ont leur embouchure du côté d'amont, pour prendre les poiſsons qui ſuivent le cours de l'eau. Plus communément on prend les ſaumons & les truites dans un coffre E, ainſi que nous allons l'expliquer.

Des coffres à ſaumons.

437. LES ſaumons étant arrêtés par la digue A B, *pl. V, fig.* 3, dont on voit une petite partie *pl. V, fig.* 4, la côtoyant pour chercher un paſsage qui leur permette de remonter vers la ſource de ces rivieres, & étant ar-

tirés par un courant rapide qui ſort du coffre H, ils entrent dans ce coffre par l'ouverture E, dont nous allons donner la deſcription, & ils ſont pris.

438. Souvent les meûniers barrent par une chauſſée, tout le lit d'une riviere pour déterminer l'eau à ſe porter ſur la roue de leur moulin; & en ce cas, afin de prendre les ſaumons qui ſont arrêtés par cette chauſsée, ils forment par une petite tranchée un cours d'eau D D, qui part du haut de la riviere, & répond à un endroit où ils établiſsent un coffre E, ou H, *pl. VIII*, qui a environ ſix pieds de largeur ſur dix pieds de longueur plus ou moins: ils enfoncent ce coffre dans l'eau des deux tiers de ſa hauteur, & il a à chaque bout près du fond une ouverture E quarrée, ronde, ou octogone, *pl. V*, *fig.* 5, d'environ 18 pouces de diametre; le fond du coffre eſt formé par des planches bien jointes pour que la rapidité de l'eau ne l'entame point; l'ouverture E qui eſt du côté d'aval eſt garnie d'un goulet de fil de fer, ou de baguettes ſouples qui ſe terminent en pointe, de ſorte que ſi l'embouchure A, *pl. V*, *fig.* 6, de ce goulet ou entonnoir a 18 pouces de diametre, le petit bout B n'en a que cinq ou ſix; la longueur de ce goulet A B peut être d'un pied & demi ou deux pieds: la ſoupleſse de ces verges de fer ou de bois, fait que les ſaumons par les plus petits efforts peuvent entrer dans le coffre; mais comme par leur reſsort les pointes ſe rapprochent, les ſaumons ne peuvent ſortir par l'ouverture E qu'ils ont franchie pour entrer.

439. On fait à ce coffre du côté d'amont, une ouverture qui reçoit l'eau du courant D D, *pl. V*, mais pour que les ſaumons & les truites ne puiſsent en profiter pour s'échapper, on y met une grille qui permet à l'eau de paſſer avec rapidité, & qui arrête le poiſson. Ce coffre a ordinairement un couvercle H, fermant à clef, non-ſeulement pour qu'on ne vole pas le poiſſon, mais encore pour éviter qu'il ne ſaute par-deſsus. Il faut donc concevoir que les ſaumons qui par inſtinct veulent remonter la riviere, filent tout le long de la chauſsée pour chercher un paſsage, & n'en trouvant point, ils nagent contre le courant d'eau qui ſort du coffre par l'ouverture d'aval, & entrent dans le coffre d'où ils ne peuvent ſortir. Auſſi-tôt que les meûniers, y apperçoivent des poiſsons, ils les prennent avec une poche de filet qui eſt au bout d'une perche; on prend quelquefois juſqu'à 30 ſaumons ou truites d'une ſeule marée.

440. Cette façon de pêcher, qui équivaut à une naſſe, n'a rien de repréhenſible; mais pour prendre les ſaumoneaux, truitelles, tocans, &c. qui ſuivent le courant, il y en a qui mettent à l'ouverture d'amont un goulet de ſouriciere dont les barreaux ſont fort près à près; & les riverains qui ont intérêt à la pêche ſe plaignent de cet abus qui conſiſte à ouvrir les coffres du côté d'amont, & à ne pas tenir les pêcheries ouvertes après le mois d'avril

d'avril comme le preſcrit l'ordonnance ; par cette contravention, ils retiennent les plus petits poiſſons, dont ne pouvant trouver le débit, ils en font la nourriture de leurs cochons & de leurs volailles, après avoir trié les moins petits qu'ils vendent un ſol le quarteron. On aſſure, qu'avant cet abus, les beaux poiſſons étaient beaucoup plus abondans dans les rivieres qu'ils ne le ſont. Je penſe qu'il ne faut pas pour cette raiſon proſcrire les coffres ; mais qu'il convient d'obliger les meûniers de tenir leurs coffres ouverts à la mi-avril, lorſque les petits poiſſons deſcendent à la mer, & de fermer le côté d'aval avec un grillage qui laiſſerait en toute ſaiſon les petits poiſsons s'échapper. Ceci bien entendu, je vais donner une idée des pêcheries plus conſidérables qui ſont pareillement formées avec des coffres.

441. POUR cela il faut imaginer que dans l'étendue de la digue ou chauſſée A B, *pl. V, fig.* 3, on ait élevé des piliers de maçonnerie I K, *pl. V, fig.* 4, au nombre de trois ou quatre ; on établit entre ces piliers des coffres pareils à ceux que nous venons de décrire, qui ont quinze ou ſeize pieds en quarré ; toute la différence qu'il y a, c'eſt que la face de ces coffres qui eſt du côté d'aval, & qui porte le goulet qu'on voit en A B, *fig.* 6, eſt à couliſſe, & qu'elle a une queue dentée en forme de cric L, *fig.* 4, de ſorte que quand on veut, on ôte cette partie, ou pour réparer le goulet, ou pour nettoyer le coffre, ou enfin lorſqu'on veut laiſſer la pêcherie ouverte ; pour cela on ouvre le deſſus du coffre, & au moyen du cric L on éleve la face du coffre qui eſt du côté d'aval. Pour ne point multiplier les figures, nous n'avons repréſenté que deux piliers I, K, & un coffre L, au lieu que quelquefois il y a trois ou quatre piliers, & un coffre entre chaque deux piliers. On dit, mais je n'oſe l'aſſurer, qu'il y a des coffres qui étant ouverts du côté d'amont, permettent aux ſaumons de traverſer le coffre pour ſe rendre dans un réſervoir qui, étant fermé par un grillage, retient le poiſſon, & laiſſe un paſſage libre à l'eau.

442. COMME dans ces rivieres, qui ordinairement ont un cours rapide, il arrive des crues qui endommagent les digues, il eſt prudent de ſe ménager un déchargeoir qui prenne l'eau au-deſſus de la digue, pour la rendre au-deſſous, comme on le voit en G, *pl. VI, fig.* 1. Quelquefois on eſt obligé par ſervitude de laiſſer ces déchargeoirs ouverts & ſans grilles, pour qu'il paſſe quelques ſaumons au-deſſus de la digue, afin que ceux qui habitent le haut de la riviere ne ſoient pas entiérement privés de la pêche du ſaumon : quand on n'eſt pas grevé de cette ſervitude, on garnit le déchargeoir d'une grille ou d'un faſcinage.

Maniere d'ajuſter des manches de filet aux digues.

443. NOUS avons dit qu'on ménageait quelquefois aux digues des ou-

vertures pour y ajuſter des guideaux ou des manches de filet ; mais il eſt venu à notre connaiſſance un ajuſtement de filet qui nous a paru mériter d'être décrit.

444. A A, &c. *pl. VI, fig.* 1, ſont des piles de maçonnerie qui ſont diſtribuées par le travers d'une riviere, & ſe terminent du côté d'amont & d'aval par des avant-becs, comme les piles d'un pont. A la partie plate de ces piles, tant du côté d'aval que du côté d'amont, ſont ſcellées des traverſes de charpente *a a*, *b b*, *c c*. Les traverſes *a a* ſoutiennent un clayonnage B très-fort, qui par le bout d'en-bas entre dans le terrein, & eſt par le bout d'en-haut attaché à la traverſe *a a* ; l'eau paſſe difficilement au travers de ce clayonnage, & le poiſſon eſt arrêté, car les barreaux B ſont beaucoup plus près à près que dans la figure : un peu plus haut que la traverſe *a a*, & à environ deux pieds plus du côté d'amont, ſont ſcellées dans les mêmes piles les traverſes *b b* ; & tant à ces traverſes *b b*, qu'à celles *a a*, eſt attachée l'embouchure *d* d'un filet à manche déſigné par des points ; enfin, il y a une nappe d'un gros filet *e h* qui eſt attachée verticalement aux traverſes *b b* & *c c*.

445. Il faut concevoir que l'eau paſſe par-deſſus les traverſes *a a*, & y forme une petite cataracte que les ſaumons eſſaient de franchir ; mais quand ils ſe ſont élevés juſques en *d*, ils donnent du muſeau contre le filet vertical *e*, *h* & retombent dans la manche du filet dont l'embouchure eſt en *d*, & dont ils ne peuvent ſortir, parce que cette manche eſt fort profonde. Je dis une petite cataracte, car il ne faut pas s'imaginer que l'eau tombe de toute la hauteur du clayonnage : cela ne paraît ainſi dans la figure, que parce qu'on n'a pas voulu repréſenter l'eau du côté d'aval, afin qu'on vît mieux la diſpoſition de la pêcherie. L'eſpace D eſt deſtiné à prendre les poiſſons qui ſuivent le cours de l'eau ; c'eſt pourquoi l'embouchure du filet à manche indiquée par des points eſt tournée du côté d'amont ; le filet vertical marqué *e*, *h* ci-deſſus, eſt du côté d'aval, & l'on voit la chauſſe du filet en entier. E, eſt le canal qui conduit l'eau à la roue du moulin, & G le déchargeoir ; HH une petite chauſſée peu élevée qui ſert quand les eaux ſont baſſes, à déterminer l'eau à ſe porter au canal du moulin E. Quand il y a des ſaumons qui franchiſſent la chûte G du déchargeoir, on eſſaie de les prendre entre la chauſſée AA & celle HH, à laquelle on laiſſe une ouverture pour le paſſage des petits bateaux.

446. Souvent on ſe ſert d'une ſaine ; mais on les prend auſſi avec deux bateaux KK, *pl. VI, fig.* 1, dans chacun deſquels ſont deux hommes, dont un nage, pendant que l'autre tient une perche de 2 à 3 braſſes de longueur ferrée par le bas ; à ces perches *a a*, eſt amarré un filet *b* en forme de ſac, ſans leſt par le bas ni flottes par le haut ; l'ouverture de ce filet à ſon embouchure eſt d'environ cinq braſſes, & ſa longueur de dix : au fond du ſac ſont amarrées

deux ficelles qu'on nomme *guides*; un des pêcheurs paſse ſa guide dans le doigt index de ſa main droite, l'autre dans celui de ſa gauche; les deux bateaux ne s'éloignent l'un de l'autre que de deux ou trois braſses au plus; ils vont de concert, & quand l'un des deux s'apperçoit par les ſecouſses de la ficelle qu'il a au doigt, qu'il y a du poiſſon dans le filet, il en avertit ſon camarade; alors les deux ſoulevent le filet, les bateaux ſe rapprochent; & mettant l'embouchure du filet dans un des bateaux, ils prennent le poiſſon, puis remettent le filet à l'eau pour recommencer leur pêche: elle ne ſe fait que de jour, & ils traînent leur filet ſur le fond, où les ſaumons arrêtés par les digues reſtent aſſez ſouvent en repos. On pratique cette pêche quand il y a peu d'eſpace entre les digues; mais quand la nappe d'eau a de l'étendue, il eſt plus avantageux de ſe ſervir de la ſaine.

Autre diſpoſition de pêcheries.

447. ON imagine bien qu'on peut varier de différentes façons ces ſortes de pêcheries; par exemple, en quelques endroits, on met ſur les piles AA, *pl. VI, fig.* 2, des poutres *a a* qui communiquent de l'une à l'autre & qui forment un pont pour traverſer la riviere; de plus on en ſcelle d'horizontales BB, d'autres CC au bas, dans leſquelles on aſſemble haut & bas des montans de bois quarré *d d*, qui portent ſur les côtés des rainures, comme on le voit en G, H, *fig.* 3, pour recevoir à couliſſes des rateliers ou des échelles E, E, dont les traverſes ou échelons ſont à un pouce & demi ou deux pouces les uns des autres, afin que l'eau puiſſe s'échapper & retenir les poiſſons: comme ces échelles ou rateliers ſont à couliſſes, on peut les fermer toutes comme celles D, D, ou les ouvrir en partie comme celles cotées E, ou enfin les ôter tout-à-fait dans les ſaiſons où il eſt ordonné de laiſſer le paſſage libre aux poiſſons. Au bas des rateliers le plus près des piles, on ajuſte de petites manches de filet ou des naſſes, de ſorte que l'embouchure des unes ſoit tournée du côté d'amont, & celle des autres du côté d'aval, pour prendre les poiſſons à la marée montante & à la marée deſcendante; mais il y a des pêcheries où dans l'épaiſſeur des piles, *fig.* 3, il y a deux pareilles cloiſons en G & en H, éloignées l'une de l'autre d'environ quatre pieds; on met au bas des rateliers ou échelles, des goulets comme à l'entrée d'une naſſe ou d'un verveux ou d'un coffre, & les poiſſons qui entrent entre les deux cloiſons ſont retenus comme dans un réſervoir d'où ils ne peuvent s'échapper.

448. A la plupart de ces pêcheries, on laiſſe une ouverture, ſoit pour ſatisfaire à la ſervitude de laiſſer remonter les ſaumons, ſoit pour fournir un paſſage aux bateaux, ſoit enfin pour ſe procurer un déchargeoir: car quand par les débordemens l'eau paſſe par-deſſus la digue, on ne prend preſque rien.

Pêche des ſaumons & des truites dans la Loire, depuis ſon embouchure juſqu'en Forez.

449. Comme la Loire eſt un grand fleuve qui traverſe pluſieurs provinces, je m'attacherai à décrire avec ſoin les pêches qui s'y font, commençant par ſon embouchure à la mer, & je la ſuivrai juſqu'au-deſſus de l'endroit où elle devient navigable.

450. La pêche des ſaumons commence ordinairement à l'entrée de la Loire en ſeptembre, & dure juſqu'au mois de mai; j'entends la grande pêche, car on prend quelques ſaumons toute l'année, mais c'eſt en petite quantité & accidentellement; c'eſt en février & mars qu'ordinairement la pêche eſt la plus abondante; je dis *ordinairement*, car lorſqu'il ſurvient des coups de vent & de groſſe mer, les ſaumons entrent en plus grand nombre dans la riviere; il eſt vrai que ſouvent il arrive de ces gros tems aux approches des équinoxes; & comme les marſouins chaſſent les ſaumons avec tant d'acharnement qu'ils en prennent quelquefois juſques dans les filets, ces poiſſons voraces engagent encore quelquefois les ſaumons à entrer plus précipitamment dans la riviere.

451. J'ai dit qu'on prenait aſſez ſouvent des ſaumons bleſſés; ſi ces bleſſures ſont conſidérables, on peut les attribuer aux marſouins, qui quelquefois leur emportent preſque toute la queue; & ſi l'on trouve vers la queue & ſur le dos des écailles percées, même emportées en forme de ſillons, il eſt probable que ces plaies ont été faites par des inſectes que nous avons dit qu'on trouvait aſſez fréquemment attachés aux ſaumons; j'en décrirai un dans la ſuite: mais ſouvent les ſaumons ont ſous le ventre des égratignures qu'on attribue avec beaucoup de vraiſemblance à ce qu'ils ſe ſont frottés ſur les cailloux ou les pierres qui ſont au fond des rivieres, que les ſaumons fréquentent par préférence à celles dont le fond eſt vaſeux; on peut ſe rappeller ce que nous en avons dit en parlant de la riviere d'Orne. Les pêcheurs diſent que vers les mois de mai & de juin, ils prennent des ſaumons qui deſcendent la Loire pour retourner à la mer.

452. Si nous diſons que dans une ſaiſon ces poiſſons remontent la Loire, & que dans une autre ils la deſcendent, il ne faut pas imaginer qu'ils ſuivent, ſoit en montant ſoit en deſcendant, une ligne droite, d'où il réſulterait que dans la ſaiſon de la montée ils ſe trouveraient pris dans les trémaillons du côté d'aval, & dans la ſaiſon de leur retour à la mer dans ceux du côté d'amont; mais les pêcheurs ne remarquent ſur cela rien de conſtant, parce que les ſaumons ſuivent ſouvent la direction du flux & reflux, toujours pour refouler le courant; ſouvent ils coupent la riviere de biais, ou même ils ſe portent pendant quelque tems du côté d'aval pour cher-

cher leur proie ; mais ces accidens ne ſont que retarder leur route : ils tendent toujours dans la ſaiſon de la montée vers le haut de la riviere, & dans la ſaiſon de la deſcente vers la mer.

453. ENTRE les ſaumons qui deſcendent, il y en a de maigres & d'autres gras, dont la chair eſt fort rouge, délicate & excellente ; entre ceux-là il s'en rencontre qui ont de la laite, d'autres des œufs que les pêcheurs nomment *coques*. Il eſt très-probable que ceux qui ſont maigres ont depuis peu jeté leurs œufs, & pour cette raiſon, ne ſont pas encore rétablis de la maladie du frai ; que ceux qui ſont gras ayant frayé de bonne heure, ont eu le tems de ſe rétablir ; & que ceux qui ont des œufs dans le corps, retournent à la mer avant d'avoir éprouvé la maladie qui les maigrit.

454. ON prend quelquefois, mais rarement, à cette partie de la Loire des ſaumons bécards ; entre les pêcheurs de la Loire, les uns diſent qu'ils ſont mâles, d'autres aſſurent en avoir pris de femelles ; pluſieurs regardent cette difformité comme un défaut héréditaire, & ceux-là diſent que cette difformité n'établit point une eſpece différente : la plupart des pêcheurs de la Loire les nomment *truites*, parce qu'il y en a qui ont des taches rouges, principalement à la tête ; cependant s'il eſt vrai, comme on l'aſſure, qu'ils ont la tête groſſe & alongée, le corps menu & effilé, la chair ſouvent très-rouge, ces caracteres ne conviennent pas aux truites ; mais comme on en prend très-rarement à l'embouchure de la Loire, cet endroit n'eſt pas propre à faire des obſervations ſur les bécards. De plus, des pêcheurs ont aſſuré M. de la Touche Montaudouin (*a*) & M. Barbotteau (*b*), qu'ils prenaient quelquefois des ſaumons qui avaient le muſeau retrouſſé en ſens contraire des bécards, & dont la tête était boſſue ; ils les nomment *troute* ou *bouquetout* ; on en prend de gras & de maigres, & pluſieurs penſent que cette difformité vient de ce qu'ils ſe ſont heurtés contre des cailloux.

455. NOUS avons dit que bien des gens croient que les ſaumons s'abâtardiſſent dans l'eau douce : nous avons rapporté ce qui avait donné lieu à cette façon de penſer, démentie par beaucoup de pêcheurs de l'entrée de la Loire, qui diſent que les ſaumons ſont d'autant plus gras qu'ils ont ſéjourné plus long-tems dans l'eau douce. Les poiſſonnieres de Nantes aſſurent que, pour cette raiſon, les ſaumons qu'on prend au Pont-de-Cé, à Tours, à Saumur, ſont meilleurs que ceux de l'embouchure de la Loire. M. Barbotteau me marque qu'il en a mangé d'excellens qui, dans l'arriere

(*a*) Ecuyer, correſpondant de l'académie royale des ſciences.
(*b*) Conſeiller au conſeil ſupérieur de la Guadaloupe.

ſaiſon, deſcendaient la Loire pour retourner à la mer. On verra dans la ſuite qu'on en prend de très-bons au-deſſus de Briare, & j'ai dit plus haut qne j'en avais mangé d'excellens tout au haut de la Loire au-deſſus de Saint-Chaumont. (31)

456. IL y a des pêcheurs qui aſſurent que tous les ſaumons qu'on prend à l'entrée de la Loire, ont des œufs ou de la laite; mais d'autres qui paſſent pour plus exacts obſervateurs diſent que ceux qu'on prend en hiver, ont laite ou œufs; qu'ils en ont en plus grande quantité dans les mois de mars & d'avril, & qu'ils n'en ont preſque pas en mai & l'été : tout cela pris généralement, car, comme nous l'avons déjà dit, cette regle ſouffre des exceptions, les uns frayant bien plus tôt que d'autres. Les laités ou les mâles, ſont eſtimés beaucoup meilleurs qne les œuvés; ce qui eſt contraire au ſentiment de ceux qui penſent que les bécards ſont les mâles, & qu'en général leur qualité eſt médiocre.

457. DE ce qu'on prend quelques ſaumons en deſcendant à la mer qui ont des œufs dans le corps, on s'eſt preſſé d'en conclure que tous les ſaumons frayaient à la mer: nous ne nions pas que cela ſoit pour quelques-uns; je crois même en avoir des preuves: mais je ſuis certain que la plus grande partie des ſaumons fraient dans les rivieres, & que ceux qui ont échappé aux pieges qu'on leur tend, retournent à la mer après avoir frayé.

458. EN mars & avril, quantité de petits poiſſons longs de ſix à ſept pouces deſcendent la riviere, les pêcheurs de la Loire les nomment *ſaumoneaux;* ils ont des dents aux deux mâchoires qui ſont à peu près auſſi longues l'une que l'autre, & ſur les écailles des taches de différentes couleurs; M. de Montaudouin me marque qu'ils reſſemblent parfaitement aux gros ſaumons: ce ſont les mêmes poiſſons qu'on nomme *tocans* en Auvergne; & comme j'en ai traité expreſſément, je ne m'en occuperai pas pour le préſent; je remarquerai ſeulement qu'il y a des pêcheurs qui diſent qu'entre ces poiſſons, il y en a à chair blanche, & d'autres à chair rouge; cette circonſtance jointe aux taches de différentes couleurs, pourrait faire penſer qu'une partie de ces poiſſons ſont de petites truites. J'aurai occaſion d'en dire encore quelque choſe dans la ſuite, en parlant des petits poiſſons qu'on prend dans

(31) Nous avons obſervé ailleurs que les ſaumons pêchés dans l'Aar, ſont inférieurs en qualité à ceux qu'on prend dans des rivieres moins éloignées de la mer. Quelques pêcheurs Suiſſes aſſurent que pluſieurs de ces poiſſons remontent la Thiele, riviere qui ſe jette dans l'Aar, & traverſe même le lac de Bienne. Il eſt vraiſemblable que l'eau ſavonneuſe de ce dernier, qualité qui lui eſt commune avec les autres lacs de la Suiſſe, contribue à rendre la chair des ſaumons qu'on y pêche moins ferme qu'elle ne l'eſt naturellement.

les filets à manche ; mais je vais auparavant expliquer comment on prend les ſaumons à l'entrée de la Loire.

459. ON pèche quelquefois les ſaumons à la ſaine, ou avec une nappe ſimple, comme nous l'avons dit précédemment ; ils tendent cette ſaine par le travers de la riviere pour arrêter les poiſſons qui veulent remonter ; & quand il s'en eſt raſſemblé auprès du filet, ils eſſaient avec un bateau qui décrit une ligne circulaire, de les envelopper pour les tirer à terre avec le filet. Quelques pêcheurs après avoir tendu leur filet, s'en éloignent de deux à trois cents braſſes, & reviennent en battant l'eau avec des perches pour engager le poiſſon à ſe raſſembler auprès du filet, comme nous l'avons repréſenté *pl. VI, fig. 4*, & dans la premiere partie, ſeconde ſection. Cette pêche ne ſe fait que de jour.

460. MAIS la pêche qui eſt particuliérement deſtinée à prendre les ſaumons, commence à noel & finit en juin ; elle ſe fait de jour & de nuit avec un tramail, dont les mailles des hameaux ont dix à onze pouces d'ouverture en quarré, & celle de la flue deux pouces & demi ou trois pouces ; les pêcheurs de la Loire nomment ce filet qui eſt un vrai tramail dérivant un *ſédor courant* ou *coulant*, ce tramail eſt leſté ſeulement d'un quarteron de plomb par braſſe ; la tête eſt garnie d'un aſſez grand nombre de flottes pour qu'elle ſe tienne à la ſurface de l'eau ; il a ſept à huit pieds de chûte, & chaque piece quarante braſſes de longueur ; mais on en joint ſouvent deux, & quelquefois trois les unes au bout des autres, pour former une tiſſure de cent vingt braſſes ; on attache une bouée à chaque bout de la ralingue qui borde la tête du filet ; les pêcheurs de Trentemoux ont des ſédors de trois échantillons, les mailles des hameaux étant de neuf, dix ou onze pouces, & celles de la flue de deux pouces, trois, quatre ou cinq lignes, ſe ſervant des unes ou des autres ſuivant les ſaiſons & la groſſeur des poiſſons qu'ils eſperent prendre.

461. ON met le filet à l'eau, en le jetant par le derriere d'un bateau, comme on l'a dit premiere partie, ſeconde ſection, & cela au plein de la mer, un peu avant que le juſant ſe faſſe ſentir, & ils le levent avant le montant de la marée ; ils en chargent le pied de plus ou moins de plomb pour régler la dérive du filet relativement à la viteſſe du courant : quelquefois pour lui faire prendre une courbe, ils mettent plus de plomb au milieu que vers les bords. Le filet étant ainſi établi, ils le laiſſent dériver ſuivant le cours de la riviere, un quart ou une demi-lieue plus ou moins, ſuivant les ſinuoſités de la riviere, la largeur du chenal & la circonſtance des marées. D'ailleurs, comme il faut laiſſer la navigation libre, les pêcheurs ſont obligés de lever ou de déranger leurs filets, lorſqu'il ſe préſente des bateaux ; & pour cette raiſon, il y a toujours un ou deux batelets qui accompagnent le filet.

462. LES pêcheurs de Trentemoux & ceux de l'iſle des Chevaliers paſſent

pour les plus habiles du canton ; quelques-uns vont à la mer, & s'éloignent juſqu'en Poitou & à Belle-isle ; d'autres ne remontent la riviere que juſqu'au pont de Nantes, & ceux-là ſe font ſouvent aider par des femmes & des filles : ils ont l'induſtrie d'établir leur filet plus ou moins avant dans l'eau, ſuivant qu'ils jugent la profondeur où ſont les ſaumons, ce qui change ſelon la température de l'air ; pour cela ils diſpoſent leurs ſédors, comme on le voit premiere partie, ſeconde ſection.

463. COMME les mailles des ſédors ſont ſouvent aſsez ouvertes, & que rarement le pied du filet porte ſur le fond, ils prennent peu des ſaumoneaux qui retournent à la mer ; mais il y a des pêcheurs aux envîrons de l'isle de Noirmoutier, de celle de Bouin, de la baie de Bourgneuf, &c. qui pêchent avec des filets à manche ou une eſpece de drague tirée par un bateau à voiles, comme on le voit premiere partie, ſeconde ſection. Ils s'établiſsent dans les petits bras entre les isles ; & comme leurs filets ont les mailles ſi ſerrées qu'on ne peut y paſser le bout du doigt, que de plus elles ſe ferment à cauſe de la tenſion du filet, ils ramaſsent de la vaſe, des herbes & quantité de petits poiſsons qui ne ſont bons à rien. Quand ils en ont empli leur bateau, ils trient les petits poiſsons, entre leſquels on reconnaît de petits ſaumoneaux & des truitelles qu'ils vendent à bas prix, & jettent le reſte à la pelle ſur le rivage où l'on en voit des monceaux qui infectent l'air. (32) Cette pêche défendue par l'ordonnance eſt tellement deſtructive, qu'on ne peut pas imaginer pourquoi on ne tient pas exactement la main à l'exécution de l'ordonnance, car aſsurément cet abus porte ſur un objet très-intéreſsant.

464. D'AUTRES pêcheurs tendent à la baſse eau des filets qui n'ont que trois pieds de chûte, & quelquefois ſix à ſept cents braſses de longueur, qu'ils diſpoſent de différentes manieres, comme on le voit premiere partie, ſeconde ſection, ces filets arrêtent les poiſsons qui, à la marée baiſsante, veulent retourner à la mer ; ils ne nuiraient pas à la multiplication du poiſson, ſi les mailles étaient ſuffiſamment larges, ſi le filet était bien tendu pour que les mailles conſervaſsent leur ouverture, & ſi le pied ne portait pas ſur le fond, parce qu'avec ces attentions les petits poiſsons pourraient s'échapper ; mais les pêcheurs agiſsant tout autrement, les étentes dont il s'agit ſont très-deſtructives : on peut en dire autant des pêches qu'on nomme le *haveneau*, premiere partie, ſeconde ſection.

(32) Ailleurs où l'on a négligé de faire des réglemens pour la pêche, ce qui a lieu dans quelques grands lacs de la Suiſſe, les pêcheurs qui ne craignent point d'être découverts & punis, tirent parti des petits poiſſons de rebut, ſoit pour engraiſſer des porcs, ſoit pour fumer leurs terres. Ainſi une telle ordonnance mal exécutée ne produit d'autre effet qu'une infection de plus, & une économie de moins.

465.

465. VOICI quelques remarques dont je ſuis redevable à M. de Boiſeraut; elles ſont relatives aux pêches qu'on fait à Saumur, où les ſaumons ſe trouvent en aſsez grand nombre. 1°. Les plus gros ſaumons ſe prennent l'hiver, & c'eſt en cette ſaiſon qu'ils ſont les meilleurs. 2°. On y en prend d'œuvés & de laités, & on penſe généralement qu'ils remontent dans les rivieres pour y dépoſer leurs œufs. 3°. La navigation eſt trop conſidérable ſur la Loire, pour qu'il ſoit permis d'y conſtruire des digues, ni de tendre des filets ſur des pieux traverſant la riviere; mais on y prend les ſaumons, comme à l'embouchure de la riviere, avec des ſaines & des ſédors. 4°. On prend de plus avec des ſaines épaiſses de petits poiſsons qui deſcendent pour gagner la mer, & qui ne ſont pas plus gros que des goujons: on les appelle *ſaumoneaux*; & je ſoupçonne qu'entre ces petits poiſsons il y a des truitelles. 5°. Les pêcheurs diſent qu'ils trouvent dans des foſses & des herbiers de gros ſaumons malades qui s'y ſont retirés, & que la plupart meurent; je crois bien que la maladie du frai en fait périr pluſieurs; mais je penſe, comme les pêcheurs de l'entrée de la Loire, qu'il y a de gros ſaumons qui ſe rétabliſsent dans les rivieres, & enſuite retournent à la mer, quand ils peuvent franchir les obſtacles qu'on leur oppoſe. 6°. On forme encore des gords avec des clayonnages pour augmenter la viteſse du courant, & on établit à leur extrêmité des manches de filet ou des verveux, à peu près comme on l'a vu premiere partie, ſeconde ſection. 7°. On prend de plus des ſaumons avec l'épervier, & avec le carreau, carrelet ou échiquier; on m'a même dit qu'un pêcheur de Saumur avait imaginé de faire plonger & ſortir de l'eau ſon carreau, au moyen d'une roue à aubes, & que cette invention réuſſiſſait très-bien quand les eaux étaient hautes; mais on n'a pas pu me donner une idée aſsez exacte de cet ajuſtement pour que je puiſſe le décrire.

466. NOUS avons déjà dit qu'il y a des ſaumons qui remontent la Loire preſque juſqu'à ſa ſource; néanmoins la plus grande partie paſſent dans les rivieres moins conſidérables qui s'y déchargent, ſur-tout quand les eaux en ſont vives, & qu'elles coulent avec rapidité ſur un fond de ſable; c'eſt pour cela qu'il en remonte dans la Vienne qui paſſe à Chinon, l'Iſle-Bouchard, Châtelleraut, &c. on y fait la pêche des ſaumons comme dans la Loire. Il en entre auſſi beaucoup dans l'Allier, où il y a la belle pêcherie du Pont-du-Château, qui appartient à M. le comte de Montboiſſier, lieutenant général, & commandant des mouſquetaires; j'en donnerai une deſcription détaillée, quand j'aurai dit un mot de quelques pêcheries qui ſont établies au haut de la Loire.

467. C'EST avec raiſon que j'ai dit que les ſaumons remontent bien haut vers la ſource de la Loire, puiſque malgré ceux qui paſſent dans les ri-

vieres qui s'y rendent, il y a des pêcheries assez considérables au-dessus de Rouane, & jusques dans la plaine du Forez; les unes consistent en un simple filet qui traverse tout le lit de cette riviere, étant soutenu par des pieux, à peu près comme on le voit sur plusieurs de nos planches, mais il y en a d'autres plus solidement établies au-dessus des endroits où la Loire commence à être navigable, comme est celle de Saint-Rambert, ou près le chateau de la Baralliere: on les nomme des *avaloires*; elles consistent en une digue ou chaussée qui traverse le lit de la riviere dans une largeur d'environ cent pieds, & qui a sept à huit pieds d'élévation; aux deux extrémités de cette digue sont établis des coffres qui peuvent avoir chacun six pieds en quarré; la face d'amont est fermée par un grillage pour que l'eau traverse le coffre, & que le poisson ne puisse en sortir. A la face de ce coffre, du côté d'aval, il y a une ouverture qui est à environ un pied au-dessus du fond de la riviere; vis-à-vis cette ouverture & en dedans du coffre, est ajusté un goulet qui peut avoir deux pieds de longueur, & qu'on peut comparer à ces entonnoirs qu'on met à l'entrée des nasses, qui permettent aux poissons d'entrer, mais qui les empêchent de sortir, ou comme on en voit sur la *planche V, fig. 5 & 6*: l'eau de la riviere traverse ces coffres; les saumons qui aiment les courans rapides entrent dans le goulet, & étant arrêtés par le grillage & le goulet, ils restent dans les coffres ou avaloires, quelques-uns ne se dirigeant pas vis-à-vis l'ouverture, sautent par-dessus l'avaloire, & pour les arrêter on met au-dessus du coffre un grillage aussi élevé que la chaussée. Enfin il y a au-dessus des coffres, des trappes fermantes à clef qu'on ouvre pour prendre le poisson. Je parle sommairement de ces pêcheries, parce que j'en ai décrit fort en détail qui sont établies dans le même goût, & même beaucoup mieux.

468. OUTRE les saumons, on prend dans la Loire, & par les mêmes moyens, des truites les unes à chair blanche, les autres à chair rouge ou saumonnées, qu'on regarde dans cette riviere comme une espece de saumons, néanmoins on les distingue à la couleur des écailles qui sont communément moins brunes aux truites qu'aux saumons & tachetées de rouge, au lieu que les mouchetures des saumons sont pour la plupart noires; la chair de la truite saumonnée passe pour être plus délicate que celle des saumons.

469. AU reste les truites ressemblent aux saumons, comme je l'ai déjà dit, par la façon de vivre, les infirmités, l'inclination qu'elles ont d'entrer dans les rivieres, leur séjour dans l'eau douce, le choix qu'elles font des eaux vives, claires & qui coulent rapidement, leur retour à la mer, le nombre & la position tant des ailerons que des nageoires; enfin on les prend avec & par les mêmes moyens que les saumons. Ainsi nous n'avons rien à ajouter à l'égard des truites à ce que nous avons dit sur la pêche des sau-

mons, ſinon qu'elles mordent plus volontiers aux hameçons; je dis plus volontiers, car on prend auſſi quelques ſaumons avec des hameçons.

Pêcheries du Pont-du-Château ſur l'Allier.

470. JE ne pouvais pas ignorer qu'il y avait au Pont-du-Château en Auvergne, une belle pêcherie de ſaumons; mais les connaiſſances que je m'étais procurées ſur cette pêcherie étaient trop vagues pour que je puſſe en donner une idée exacte: comptant ſur le caractere obligeant de M. le comte de Montboiſſier, à qui appartient cette pêcherie, je n'ai point héſité de m'adreſſer directement à lui pour avoir les éclairciſſemens que je deſirais, & il s'eſt porté volontiers à ſatisfaire ma curioſité ſur un objet intéreſſant en lui-même & qui le devient encore plus relativement à mon ouvrage.

471. CETTE pêcherie, *pl. VII*, ne retient point le poiſſon; elle ne fait que l'arrêter en lui fermant le paſſage pour remonter la riviere, au moyen d'une digue qui la traverſe; le poiſſon s'y accumule du côté d'aval en ſi grand nombre, que quand la pêcherie eſt en bon état, on y prend année commune entre quatre & cinq mille ſaumons. Elle conſiſte donc uniquement en une digue qui traverſant la riviere, arrête les ſaumons qui veulent la remonter, & quand il y en a un nombre de raſſemblés au-deſſous de la digue, on les pêche avec des ſaines.

472. LA largeur de l'Allier au Pont-du-Château eſt d'environ ſoixante-dix-ſept toiſes; on n'en a repréſenté qu'une partie ſur la *pl. VI*, elle eſt traverſée par un pont; A, A en indiquent les piles, B C D E F, eſt une partie de la digue qui forme la pêcherie: elle était autrefois droite dans toute ſa longueur, comme on voit en B C; mais les grandes eaux de 1772, en ayant renverſé une partie, M. le comte de Montboiſſier, en faiſant reconſtruire ce qui était tombé, l'a fait former en portions cintrées ſur leur plan, & ces parties C D, D E, E F, s'appuient ſur les contre-forts C, D, E, F. On a repréſenté en G H une partie de cette digue deſſinée ſur une plus grande échelle. On voit en I une coupe tranſverſale de cette digue par la ligne ponctuée *a b*; l'épaiſſeur *c d* à ſon empatement, ou au niveau du terrein, eſt de neuf pieds; ſa hauteur *c e* au-deſſus du fond de la riviere, non compris les fondations, eſt de ſept pieds.

473. ELLE eſt conſtruite en maçonnerie revêtue de planches *d e* du côté d'amont, & ces planches au haut de la digue en *e* excedent d'un bon pied la maçonnerie du côté d'aval, non-ſeulement pour éloigner la chûte de l'eau de la maçonnerie qui en ſerait endommagée, mais encore afin que les ſaumons n'aient pas tant de facilité pour ſauter par-deſſus la digue; l'eſpace F K, n'eſt fermé que par un grillage ou des barreaux qui s'appuient

ſur une forte piece de bois : l'eau traverſe le grillage ; mais les poiſſons ne peuvent y paſſer.

474. Cette coulée d'eau F K, eſt deſtinée à laiſſer la navigation libre, lorſqu'on fait des réparations à l'écluſe M, qui a quinze pieds de largeur, & qui ſert communément au paſſage des bateaux. Quand, pour quelque cauſe que ce ſoit, l'écluſe M n'eſt pas en état de ſervir à cet uſage, on ôte le grillage, & la navigation ſe fait par K F. L'eſpace N O qui a ſix toiſes de largeur forme une coulée d'eau pour faire tourner les moulins P Q, & les pilots qu'on voit depuis N juſqu'en O ſervent de garde pour empêcher les glaçons d'endommager les roues des moulins.

475. Les ſaumons qui paſſent de la Loire dans l'Allier, & qui remontent cette riviere, principalement depuis le mois de décembre juſqu'à la fin de mai, étant arrêtés par la digue, s'accumulent en quantité au-deſſous, où les pêcheurs les prennent aiſément avec une ſaine & de petits bateaux. Quand les eaux ſont baſſes dans l'Allier, il ne paſſe point d'eau par-deſſus la digue ; lorſque les eaux ſont aſſez fortes pour que la navigation ſe faſſe aiſément, il paſſe par-deſſus une nappe d'eau aſſez mince qui fait une caſcade agréable ; mais lorſque les eaux ſont groſſes, la nappe eſt épaiſſe, & ſouvent les ſaumons en profitent pour franchir la digue, ſur-tout l'été ; alors il en paſſe aſſez pour en fournir au haut de la riviere.

476. On ſe preſſe de prendre les ſaumons auſſi-tôt qu'on en apperçoit auprès de la digue ; car on prétend que quand ils ont tenté inutilement de franchir cet obſtacle, pluſieurs prennent le parti de deſcendre la riviere, qu'ils ſe retirent dans des anſes, & ne reviennent plus à la digue ; ſi cela eſt, c'eſt autant de diminué ſur le produit de la pêcherie. Au reſte, quoique nous ayons fixé la ſaiſon de la pêche depuis le mois de décembre juſqu'à la fin de mai, on prend de tems en tems quelques ſaumons le reſte de l'année avec l'épervier ou autrement.

477. On dit communément que les ſaumons qu'on prend au Pont-du-Château n'ont point d'œufs : le ſieur de Lavau qui régit cette terre depuis plus de vingt ans, dit qu'ils en ont ; mais que quand les ſaumons arrivent à la digue, les œufs ſont ſi petits que tous enſemble ne font pas un volume plus gros que le pouce ; au lieu que quand ils ont reſté quelques mois en riviere, cette maſſe d'œufs augmente tellement qu'elle peſe quelquefois plus de deux livres ; & tant qu'ils ſont en riviere ils remontent continuellement vers la ſource.

478. Suivant le même obſervateur, les ſaumons ſont gras en arrivant de la mer, mais ils maigriſſent dans la riviere ; de ſorte qu'un ſaumon, qui en décembre peſait 20 livres, n'en peſe pas plus de 12 quand il a reſté dans la riviere juſqu'en mai. Je ne penſe pas qu'on puiſſe, d'après cette

remarque, dire que l'eau douce eſt pernicieuſe pour les ſaumons; car quand ils arrivent à la digue bien gras & de bonne qualité, ils ont fait une grande route dans l'eau douce; mais ils ſe déchargent de leurs œufs dans la riviere, & je crois que c'eſt la maladie du frai qui eſt la cauſe de leur maigreur.

479. Le ſieur de Lavau dit que tous les ſaumons qu'on prend à cette pêcherie ſont à peu près d'une même couleur; que quelquefois on en prend d'auſſi gros que les autres qui ſont noirs & aveugles. A l'égard des taches, elles ſont toutes noires. Le même obſervateur dit qu'il a vu quelques bécards qui étaient fort gros; ils ne peſaient que 24 livres: ils en auraient peſé plus de 40 s'ils avaient été gras, pendant que les autres ſaumons les plus gros ne peſent que 32 livres; mais ces bécards ſont bien rares, puiſqu'il n'en a pas vu plus de 10 entre plus de 40 milliers qui lui ont paſſé par les mains: il ajoute qu'ils ont des taches rouges ſur la tête. Du reſte on pêche peu de truites dans l'Allier: le même obſervateur dit qu'elles ne s'y plaiſent pas, parce que le fond eſt d'un ſable limonneux; cependant on en prend quelques-unes qui peſent depuis une demi-livre juſqu'à une livre. Il ajoute que les poiſſons de cette riviere qu'on nomme *tocans*, ont depuis quatre pouces juiſqu'à quatre pouces & demi de longueur entre tête & queue, que leur tête eſt différente de celle des ſaumons; qu'ils n'ont jamais d'œufs dans le corps, mais bien de la laite; en un mot, il juge que ce ne ſont point des ſaumoneaux, mais un poiſſon qui ne devient jamais gros: on peut ſe rappeller ce que nous avons dit à ce ſujet. Il penſe auſſi que l'ombre ne ſe plaît pas plus dans l'Allier que les truites, & qu'on n'en prend qu'accidentellement. On ne peut prendre ni les ombres ni les truites avec la faine aux ſaumons; les mailles en ſont trop grandes.

480. LES tocans ſe prennent en deſcendant la riviere en différentes ſaiſons; mais particuliérement dans le mois d'avril. Les ſaumons qu'on prend depuis le mois de décembre juſqu'en février, ſont fort gros, ils peſent de vingt à trente livres; ceux qui arrivent depuis février juſqu'à la fin de la pêche ne peſent que de ſept à dix livres, quoique gros ils ſont très-bons: il s'agit ici de ce qui arrive le plus communément; car on en prend quelques gros dans la ſaiſon des petits, mais très-rarement: tous ces ſaumons ſe conſomment frais, & on en tranſporte juſqu'à quarante lieues.

ARTICLE VI.

De la pêche des ſaumons & de la truite en Aunis & en Angoumois.

481. EN général les rivieres de cette province ne ſont abondantes ni

en ſaumons ni en truites; il eſt bien rare de prendre des ſaumons dans la Charente, apparemment parce que cette riviere eſt très-vaſeuſe. On prend des truites dans de petites rivieres qui s'y déchargent, ſur-tout auprès de ſa ſource; de ſorte que la plupart de celles qu'on mange à Rochefort & à la Rochelle, viennent de la Saudre, riviere aſſez large, qui a peu de profondeur, & qui n'a que trois ou quatre lieues de cours; elle eſt à trois lieues de Rochefort, & à ſix ou ſept lieues de la Rochelle; elle ſe décharge dans l'Océan entre la Tumblade & le fort Chapu. Une petite ſaine tirée par un traverſier, eſt preſque la ſeule pêche qui y ſoit en uſage.

Pêche de la truite dans la riviere de la Touvre, en Angoumois.

482. CETTE riviere qui n'a qu'une lieue & demie de cours, fournit tant d'eau qu'elle porte bateau dès ſa ſource, & forme dans toute ſon étendue un canal d'à peu près ſoixante toiſes de largeur; elle eſt rapide, peu profonde, & dans ſes crues, qui ſont rares, ſes eaux ne hauſſent que d'un pied & demi au plus; elle eſt très-poiſſonneuſe, ſur-tout en truites, en anguilles & en écreviſſes; elle fait mouvoir les machines de la Forge de Ruelle, pluſieurs moulins à bled & des martinets, & ſe décharge dans la Charente. La pêche des truites y commence à la fin d'avril & finit en décembre. Quand les eaux ſont troubles, on en prend comme en beaucoup d'autres endroits avec l'épervier, le tramail, & un petit filet en forme de poche, qu'on nomme *goutte*; ainſi qu'avec un tramail délié que j'ai décrit, & nommé *araignée*: on en prend auſſi beaucoup à l'hameçon. Comme cette façon de pêcher eſt la plus intéreſſante, je vais en dire quelque choſe, quoique j'aie déjà eu l'occaſion d'en parler.

483. LES lignes qui ſont de crin ont quatre braſſes de longueur; on ajuſte au bout du haim garni d'un inſecte dont on ſait que les truites ſont fort avides: c'eſt ſouvent un papillon éphémere qui paraît en mai & diſparaît en juin; pendant ce tems, il eſt ſi abondant que toute la riviere en paraît couverte; & comme la plupart des poiſſons en font une grande conſommation, on l'appelle *la manne des poiſſons*; les truites non-ſeulement en ſaiſiſſent beaucoup de ceux qui ſont ſur l'eau, mais elles ſautent plus d'un pied au-deſſus pour en attraper. Mais comme on n'a pas toujours de ces inſectes, les pêcheurs en font d'artificiels avec du duvet de poules & de la ſoie de différentes couleurs. Et comme, principalement pour la pêche de la truite, il faut que les appâts ſoient dans un mouvement continuel, les pêcheurs adroits ne les plongent point dans l'eau, ils ne font que les agiter près de la ſurface. Lorſque nous parlerons de la pêche de

la truite en Guienne, nous aurons encore occaſion de rapporter des détails intéreſſans ſur cette façon de pêcher.

484. NOUS avons donné au commencement de cette ſection, chap. III, une ample deſcription des truites de la Touvre, & nous avons dit qu'elles ſont très-bonnes, auſſi les eaux de cette petite riviere ſont-elles fort vives.

ARTICLE VII.

Pêche des ſaumons & des truites dans la Gaſcogne & le pays des Baſques.

485. ON a vu de belles pêcheries de ſaumons établies dans différentes provinces du royaume, & particuliérement en Bretagne; quoique celles de la Guienne n'aient pas exigé autant de dépenſe pour leur établiſſement, elles n'en méritent pas moins l'attention des amateurs de la pêche, & ne font pas moins d'honneur à ceux qui les ont imaginées. En général on peut en diſtinguer de deux eſpeces, ſavoir celles qui ſe pratiquent ſur les grandes rivieres, par exemple, celle de Bayonne, l'Adour, la Nive, &c. & les pêcheries qui ſont établies ſur les petits ruiſſeaux ou courans d'eau, qu'on nomme *gaves*. Nous allons commencer par rapporter ce qui ſe pratique ſur les grandes rivieres; nous détaillerons enſuite les façons de pêcher ſur les petites; & enſuite les pêcheries qu'on établit dans les gaves, & qu'on nomme *naſſes*. Nous avons déjà fait remarquer que les ſaumons & les truites paſſent de la mer dans les grandes rivieres; & que ſi chemin faiſant, ces poiſſons rencontrent des ruiſſeaux dont les eaux ſoient très-vives & qui coulent avec plus de rapidité, ils abandonnent les grandes rivieres pour y entrer; pendant que ſouvent d'autres poiſſons, comme les aloſes, les lamproies, &c. continuent leur route; cela fait qu'en remontant les grandes rivieres, on trouve d'autant moins de ſaumons, qu'il y en a plus qui ont entré dans les ruiſſeaux.

486. LES pêches qu'on pratique ſur les grandes rivieres de Guienne, different peu de celles dont on fait uſage pour prendre d'autres eſpeces de poiſſons; ainſi nous nous contenterons d'en donner une légere idée. On ſe ſert pour prendre les poiſſons ſur ces rivieres là de deux ſortes de filets, l'un qu'on nomme *traîne*, eſt un filet de chanvre qui a 90 braſſes de longueur & trois de chûte; ſes mailles ſont aſſez larges pour ne pas retenir les petits poiſſons; il eſt leſté & flotté, & de plus ſoutenu par des lignes à une corde où ſont attachées de groſſes flottes de liege, premiere partie, ſeconde ſection, au moyen de quoi on peut l'établir à une plus grande ou à une moindre profondeur, ſuivant le lieu où ſe tient le poiſſon, ce qui dépend communément de la chaleur ou du froid; cependant il ne faut

pas qu'il ſoit éloigné de la ſurface de l'eau, où au moyen du leſt il ſe tient dans une ſituation verticale; à chaque bout il y a des halins qui ont trente braſſes de longueur; quatre hommes s'aſſocient ordinairement pour faire cette pêche : un ſe tient au bord de la riviere, & retient un des halins, les trois autres ſe mettent dans un petit bateau avec le filet; deux rament pour traverſer la riviere, & le troiſieme jette le filet à l'eau le plus promptement qu'il peut; enſuite les rameurs décrivent une portion de cercle, regagnent le bord de la riviere & s'approchent peu à peu de celui qui eſt reſté à terre; enfin ceux du bateau s'étant débarqués, deux ſe mettent ſur chaque halin, & tirent le filet à terre pour prendre le poiſſon qui s'y eſt laiſſé renfermer: pendant que ces quatre hommes tirent à terre leur filet, quatre autres avec un pareil filet & un autre chalan, font la même manœuvre; ce que les pêcheurs continuent ſucceſſivement jour & nuit, depuis deux heures après le deſcendant de la marée, juſqu'à deux heures avant le plein de la mer; car lorſque la mer eſt pleine, il ne leur eſt plus poſſible de tirer leur filet à terre. Pendant l'intervalle de tems que la marée oblige d'interrompre la pêche, les ſaumons ont la liberté de remonter dans la riviere.

487. QUOIQUE ces filets, qui ſont de grandes ſaines, coûtent environ 300 liv. M. de la Courtaudiere me marque qu'il y en a au moins ſoixante depuis Bayonne juſqu'à Peyrehorade, en remontant l'Adour du côté de Gourgade & de Lanne. La ſaiſon de la montée dans cette riviere eſt principalement en mars, avril & mai.

488. ON pêche encore les ſaumons & les truites avec un filet en tramail que les pêcheurs nomment *brejon*, & les Provençaux *bregin*; il a trente braſſes de longueur ſur cinq à ſix pieds de chûte; les mailles des hameaux ont cinq à ſix pouces d'ouverture en quarré, pour que les plus gros ſaumons puiſſent y paſſer; mais l'ouverture des mailles de la flue n'eſt que d'un pouce & demi ou deux pouces; ce filet eſt leſté & flotté; on attache à un des bouts une ligne menue, au bout de laquelle on amarre une courge ou une veſſie qui flotte ſur l'eau: ces ſortes de bouées ſervent de ſignal. Le bregin de Provence eſt décrit premiere partie, ſection ſeconde.

489. DEUX hommes ſe mettant dans un petit chalan, conſervent une ligne déliée qui eſt attachée au bout du filet oppoſé à celui où eſt la courge; le filet dérive de concert avec le bateau comme nous l'avons dit ailleurs. La courge fait connaître ſi le filet eſt attaché à quelque ſouche ou à quelque roche, & auſſi par ſes mouvemens s'il y a un poiſſon un peu gros de pris; en outre, la ligne qui eſt attachée au bout du filet oppoſé à celui où eſt la courge, fait ſentir au pêcheur qui la tient, les ſecouſſes que le poiſſon donne au filet; il en avertit ſon camarade qui ſe rend à l'endroit

l'endroit où il juge qu'eſt le poiſſon ; & tenant dans une main un croc de fer, il tire cette partie du filet dans ſon chaland, & auſſi-tôt qu'il apperçoit le poiſſon, il le ſaiſit avec ſon croc, & l'amene à bord.

490. QUAND la pêche eſt finie, les pêcheurs vont étendre leurs filets à terre pour les ſécher, & ils réparent les mailles qu'ils ont rompues avec le croc qui leur a ſervi à tirer le poiſſon. On voit par ce que nous venons de dire, que les ſaumons ſe prennent dans les grandes rivieres de la Guienne avec des nappes ſimples, ou un tramail, à peu près comme dans la Loire.

491. M. de la Courtaudiere m'écrit qu'il remonte des ſaumons dans les petites rivieres voiſines de Saint-Jean-de-Luz ; & que dans la ſaiſon, les meûniers en font la pêche avec des ſaines qui n'ont que 24 braſſes de longueur ſur quatre de chûte au milieu ; mais elles ſe rétréciſſent d'une braſſe & demie vers les extrémités ; les mailles ont plus ou moins d'ouverture, ſuivant les eſpeces de poiſſons qu'ils ſe propoſent de prendre ; car dans le commencement de la montée, ils prennent des ſaumons qui peſent quatorze à quinze livres, & quelques-uns trente ; & vers la fin de la ſaiſon la plupart ne peſent que huit livres : les truites ſont moins groſſes, & les tocans n'ont ſouvent que cinq à ſix pouces de longueur.

492. LES pêcheurs Baſques penſent, comme pluſieurs autres, que beaucoup de ſaumons montent par paires pour dépoſer leurs œufs, & ce qui juſtifie cette aſſertion, c'eſt que vers la ſource des petites rivieres, ils tendent ſur le fond des trappes de fer, dans les endroits où ils jugent que les ſaumons vont dépoſer leurs œufs, & où ils apperçoivent des ſillons préparés pour les recevoir ; ils prennent aſſez ſouvent ſous ces trappes deux ſaumons, un mâle & une femelle : ils ajoutent que les femelles ſont très-maigres après leur ponte, & qu'elles deſcendent pour tenter de gagner la mer.

493. ILS aſſurent encore, que les truites, au ſortir de la mer, ont une couleur rouſſâtre, & qu'en remontant dans les rivieres elles bruniſſent ſur le dos ; que les unes & les autres ont des marques blanchâtres ſur le dos, & plus blanches ſous le ventre ; au reſte, ils ne ſavent pas diſtinguer à la ſeule inſpection les mâles d'avec les femelles. Les meûniers prennent encore des quintaux de petits tocans, dans des coffres qu'ils placent dans l'Adour. Nous avons parlé fort en détail de cette façon de pêcher qu'on pratique en Bretagne.

494. SUR les ruiſſeaux qui tombent des Pyrénées, il y a des tocans plus petits que des ſardines, & pas plus gros que le petit doigt, ils ne ſe vendent que trois à quatre ſols la livre. On penſe généralement que cet abus dépeuple l'Adour des ſaumons, dont le commerce était d'autant plus

avantageux qu'il s'en faiſait tout l'hiver, & pendant le carême, un tranſport conſidérable à Madrid; & dans certaines circonſtances on en a vu vendre juſqu'à cinquante écus; l'été on les ſaupoudrait de ſel. Il ſuit de là, que les Baſques regardent les petits poiſſons qu'ils nomment tocans, comme de jeunes ſaumons.

495. J'AI déjà dit pluſieurs fois qu'entre ces petits poiſſons qui deſcendent les rivieres abondantes en ſaumons & en truites, qu'on nomme tocans, & ailleurs ſaumoneaux, je croyais y avoir diſtingué de jeunes ſaumons, & de petites truites. J'ai reçu une lettre de M. de la Lanne, qui m'écrit de Dax, que les pêcheurs des gaves diſtinguent deux eſpeces de tocans; que ceux qu'ils appellent fins, *pl. I*, *fig.* 3, proviennent des ſaumons; qu'ils ont des taches de différente grandeur, & diſtribuées comme je l'ai dit dans la deſcription du ſaumon: qu'il y a d'autres tocans, *pl. I*, *fig.* 1, qui proviennent des truites; qu'ils ont beaucoup plus de taches, plus grandes & diſtribuées comme je l'ai dit à la deſcription de la truite. Il ſuit de là que, comme je l'ai penſé, la plupart des petits poiſſons qui deſcendent les rivieres, proviennent des ſaumons & des truites qui y ont frayé. Je n'ai point diſſimulé qu'on penſe différemment en quelques endroits: mais ſi l'on fait attention à ce que je rapporte dans ce chapitre, & dans celui où il a été queſtion des tocans, je crois que l'on conviendra que le ſentiment le plus commun eſt celui que j'ai adopté.

496. IL ſuit encore de ce que nous avons dit plus haut, qu'on ferait bien de mettre une police ſur les coffres à ſaumons, par laquelle au lieu de les ſupprimer, comme quelques-uns l'ont propoſé, on obligerait les meûniers d'y faire des ouvertures aſſez grandes pour laiſſer les petits poiſſons, qui ſe vendent à ſi vil prix, s'échapper; il eſt probable qu'on parviendrait ainſi à rétablir une branche de commerce qui n'eſt pas à négliger pour cette province.

497. ON prend encore dans les petites rivieres des truites avec de petits verveux, premiere partie, ſeconde ſection, ou avec de petites naſſes d'oſier, telles que nous en avons repréſenté dans le même endroit. On fait encore uſage des paniers à bonde, qu'on place aux ouvertures des chauſſées; mais dans la ſaiſon de la montée des ſaumons & des truites, il faut préſenter l'ouverture du côté d'aval; on peut mettre dedans quelqu'appât, pour attirer les truites.

498. NOUS avons dit en plus d'un endroit qu'on prend beaucoup de truites dans les rivieres avec des haims, & ſur-tout à la canne, comme nous l'avons repréſenté premiere partie, premiere ſection, on pratique beaucoup cette pêche en Guienne. La truite eſt ſi vorace qu'on a de quoi choiſir pour les appâts; tout lui eſt bon, des inſectes, des cruſtacées, des

vers de terre, de petits poiſſons, notamment les chabots, gardons, limaſſes, chevrettes, des vérons, dont ils ſont très-friands, & d'autres poiſſons, pourvu qu'ils ne ſoient pas trop gros. Nous avons déjà dit auſſi qu'il était bon de tenir les vers pendant une huitaine de jours dans une boite avec de la mouſſe & un peu de ſucre en poudre fine, ayant ſoin de renouveller la mouſſe de tems en tems : par cette préparation, ils ſe vuident, ils ſe raffermiſſent, reſtent plus long-tems en vie, & deviennent beaucoup meilleurs pour amorcer : à l'égard des inſectes, on doit préférer ceux qui ſont gros & qui ont des couleurs vives. Les pêcheurs du pays des Baſques amorcent auſſi avec des inſectes artificiels qui imitent, le mieux qu'ils peuvent, les naturels ; ils emploient pour cela de la ſoie de différentes couleurs, des plumes, du duvet, même des fils d'or & d'argent. On peut conſulter ſur la façon de faire ces inſectes artificiels, ce que nous en avons dit premiere partie, premiere ſection. J'ai averti à l'endroit que je viens de citer que ceux qui ſont uſage de ces appâts artificiels, en changent dans les différentes ſaiſons de l'année pour imiter les inſectes qui paraiſſent dans ces ſaiſons ; mais un amateur de la pêche aux truites m'a dit, qu'effectivement on faiſait bien de varier les couleurs qu'on donne à ces inſectes ; & que c'était moins pour s'en ſervir en différentes ſaiſons de l'année que pour employer des uns & des autres à différentes heures du jour ; que l'on ſe ſervait des couleurs les plus vives lorſqu'il faiſait obſcur, réſervant les couleurs plus ſombres pour un tems plus clair.

499. NOUS avons donné, premiere partie, premiere ſection, la deſcription d'un inſecte qui ſe trouve aux racines de glayeul, & qui paſſe pour un excellent appât. Si l'on y joint ce que nous avons dit dans cette ſeconde partie, ſeconde ſection, ſur la pêche aux haims, & principalement ſur celle à la canne, je crois qu'on aura de quoi ſe ſatisfaire ; j'ajouterai ſeulement que pour prendre les tocans, on prétend que rien n'eſt meilleur que ces petits papillons éphémeres, dont nous avons parlé à l'occaſion de la pêche de la truite dans la Touvre en Angoumois ; & pour les imiter, on prend des plumes de la gorge de très-vieilles volailles. Les pêcheries qui méritent le plus d'être décrites, parce qu'elles ſont particulieres aux courans d'eau qui viennent des Pyrénées, & qu'on nomme *gaves* dans cette province, ſont celles qu'on appelle *naſſes*.

Des naſſes de la Guienne.

500. OUTRE les détails que m'a fournis M. de la Courtaudiere pour la pêche des ſaumons dans l'Adour, il a bien voulu me donner la deſcription que je vais rapporter de la naſſe d'Andaye & d'Iron, *pl. VI, fig.* 5, qui

ſont établies ſur la riviere de Bidaſſoa. Pour faire cette naſſe, on traverſe tout le lit de la riviere par des files de pieux qui ſont des angles ſaillans & rentrans, comme on le voit à la figure; A, ſont des pieux de douze à treize pieds de longueur, & de huit pouces de circonférence; ils ſont enfoncés dans le ſable d'environ ſix pieds, & ſont à trois pieds les uns des autres; les intervalles C, C, C, &c. qui ſont entre ces pieux ſont remplis par un grillage ou eſpece de caille-bottis, dont les ouvertures ſont d'environ deux pouces en quarré pour fermer le paſſage aux gros poiſſons qui voudraient remonter la riviere, ſans interrompre l'écoulement de l'eau : ces grillages portent ſur le ſable, & ſont liés haut & bas aux pieux par de bonnes cordes: on peut les faire avec des perches, comme on le voit en élévation aux *figures* 1 & 2, *planche V*.

501. Il y a en B une ouverture de treize à quatorze pieds pour le paſſage des gabares, chaloupes, &c. il n'y a point de pieux ni de grillage en cet endroit; mais pour arrêter le poiſſon, ainſi qu'aux endroits où il y a des perches, on plante dans le fond de petits piquets qui entrent aſſez profondément dans le ſable; ils ne s'élevent pas beaucoup au-deſſus du fond, parce qu'il faut que les chalans paſſent par-deſſus ſans les toucher; mais on attache à ces piquets des rames d'épines qui forment comme une haie ſeche aſſez épaiſſe & qui s'éleve un peu plus que les piquets, parce que ces épines pliantes n'arrêtent point la navigation, & n'endommagent point les chalands. Le paſſage B eſt ainſi fermé par en-bas; & pour le fermer par le haut, même à la pleine mer, on place par le travers DD un bout de gros mât, auquel on attache pareillement de groſſes épines qui deſcendent en-deſſous & joignent le faſcinage qui eſt arrêté aux piquets du fond de la riviere; ce gros bout de mât DD flotte ſur l'eau, & fait fonction de bouée. Il y a à chaque bout de ce tronçon de mât un gros & fort piton, qui y eſt fortement attaché, & au travers de l'anneau de chacun de ces pitons, il paſſe une corde, dont un bout eſt attaché au bas, & l'autre au haut des deux pieux DD qui bordent la claire-voie, par ce moyen le mât peut deſcendre lorſqu'un chaland ſe préſente au paſſage, & par ſa légéreté remonter pour reprendre ſa place, faiſant dans l'un & l'autre cas un mouvement à peu près vertical; car les cordes ne lui permettent pas de ſe déranger, ni vers le haut ni vers le bas de la riviere; quand il ſe préſente une gabare, elle fait deſcendre le mât & plier les épines; & quand elle eſt paſſée le mât remonte à ſa place, les épines ſe redreſſent, & la paſſée eſt fermée aux ſaumons ſans qu'on ſoit obligé de faire aucune manœuvre.

502. Les ſaumons qui ne peuvent franchir cette barriere s'accumulent auprès du côté d'aval, & les pêcheurs avant la pleine mer donnent un coup

de ſaine pour les prendre ; ils ont à cet effet deux gabares de vingt-cinq à trente pieds de long, de ſept à huit de large, équipées de trois à quatre hommes ; ils ſe tiennent en E s'ils veulent tirer le filet ſur la terre d'Eſpagne, & en F s'ils ſe propoſent de le tirer ſur la terre de France ; car cette riviere appartient à l'une & à l'autre puiſſance. Donnons un exemple, & pour cela ſuppoſons que les pêcheurs veuillent tirer ſur la terre d'Eſpagne : une des gabares qui reſte en E tient un des halins du filet, & demeure à ſa place ; l'autre qui a le filet à ſon bord ſille à la rame ſuivant une ligne à peu près parallele à la naſſe ; elle eſt indiquée par des points ; à meſure qu'ils mettent le filet à l'eau, ils jettent des pierres à l'avant, & battent l'eau avec des perches pour faire gagner le large aux ſaumons qui ſe ſont raſſemblés auprès de la naſſe ; ceux qui ſe trouvent au bord de l'eau, jettent auſſi des pierres pendant que la ſeconde gabare ſuit la ligne ponctuée pour venir en F du côté de France : la premiere qui était reſtée en E deſcend le long de la côte d'Eſpagne ; l'autre deſcend en même tems le long de la côte de France, en traverſant la riviere un peu en biaiſant ; elles viennent toutes deux ſe réunir à la terre d'Eſpagne, à environ quatre cents braſſes de la naſſe : pendant que la ſeconde gabare traverſe la riviere, les gens de cette gabare battent l'eau avec de longues perches pour engager le poiſſon à regagner le haut de la riviere, afin qu'ils donnent dans le filet ; alors ces deux gabares ayant gagné la côte d'Eſpagne, étant environ à douze braſſes l'une de l'autre, tous les pêcheurs mettent pied à terre, continuent à tirer le filet en ſe rapprochant l'un de l'autre, & enfin travaillent de concert pour l'amener à terre & prendre le poiſſon. Tant que ces poiſſons ſe ſentent dans la grande eau, ils ne s'agitent pas beaucoup ; mais quand l'eau diminue, ils eſſaient de s'élancer par-deſſus le filet, & le briſeraient, ſi les pêcheurs n'eſſayaient pas de doubler le filet pour les envelopper ; & auſſi-tôt qu'ils le peuvent, ils les aſſomment à coups de maſſe.

503. CETTE naſſe appartient & eſt faite en commun par les habitans d'Andaye & d'Iron qui en partagent le revenu, car une moitié de la riviere de Bidaſſoa appartient par les traités à la France, & l'autre à l'Eſpagne. Il y a au fond de cette riviere une autre naſſe à peu près ſemblable à celle que nous venons de décrire ; elle appartient aux habitans de Biriatou, paroiſſe de France, & à ceux de Fontarabie, dépendante de l'Eſpagne ; mais la pêcherie d'Andaye eſt bien meilleure, parce que l'autre qui eſt au-deſſus n'a que les poiſſons qui ont échappé à la premiere.

504. JE ſavais bien qu'outre les naſſes qui ne font qu'arrêter le poiſſon dans ſa route, comme celles d'Iron & d'Andaye, dont je viens de donner la deſcription d'après les mémoires de M. de la Courtaudiere, il y en avait de droites & d'anguleuſes, où l'on ménageait quelques ouvertures pour y

placer une huche ou un panier en verveux qui retenaient les poiſſons qui y entraient ; mais on conçoit que ces pêcheries ou naſſes, ne conviennent point dans les endroits où il remonte beaucoup de ſaumons & de truites, parce qu'il faut avoir une grande étendue pour contenir beaucoup de poiſſons, lorſqu'ils remontent par flots. Ayant appris que la naſſe de Peyrehorade était de ce genre, & une des mieux établies de la province, je priai M. le préſident de Borda (*) de m'en procurer une bonne deſcription ; il a bien voulu agréer ma propoſition, & les mémoires qu'il m'a envoyés ſont ſi précis, ſi clairs & ſi bien rédigés, que je me trouve en état de donner une idée juſte de cette belle naſſe. Elle eſt formée de deux files paralleles de perches en zig-zag qui traverſent tout le lit du gave ; ces files de barreaux ſont cotés A B, A B, D C, D C, *&c.* ſur la *pl. VII, fig.* 2. On voit qu'elles forment des angles ſaillans & des angles rentrans ; ces grillages ſont interrompus en E E pour laiſſer paſſer les bateaux ; mais quand il ne s'en préſente pas, cette ouverture eſt fermée par des faſcines qu'on lie très-fermement les unes avec les autres, par de fortes harts faites ordinairement avec des ſarmens de vigne ſauvage ; & ces faſcines ſont aſſez longues pour s'étendre depuis le fond de la riviere juſqu'au-deſſus de la ſurface de l'eau.

505. IL n'y a point d'ouvertures aux angles ſaillans A, ni aux angles rentrans B, du côté d'amont indiqué par G, il n'y en a point non plus aux angles ſaillans C du côté d'aval indiqué par H ; mais les angles rentrans D, de ce côté d'aval, ſont ouverts à leur ſommet pour donner paſſage aux ſaumons, qui, par le moyen de ces ouvertures, peuvent entrer entre les files de grillages A B, A B, D C, D C, &c. il faut prévenir qu'ils ne ſortent pas par les ouvertures qui leur ont permis d'entrer, principalement parce que vis-à-vis chaque entrée D, on met un pieu *p*, à peu près à l'endroit où ſe rencontreraient les grillages C D, ſi on les prolongeait comme aux angles B. Les ſaumons qui s'efforcent de remonter le gave, contournent ce pieu, & paſſent entre les deux cloiſons B A, C D ; & ſoit qu'ils ſoient arrêtés ou effarouchés par le pieu *p*, ils ſe portent ou dans l'angle A ou à celui B ; étant ainſi renfermés, les pêcheurs les prennent avec une truble.

506. LES côtés A B ont à peu près cinquante pieds de longueur, & l'eſpace compris entre les fils de grillage eſt de huit ou dix pieds ; comme l'eau s'échappe entre les barreaux, cet établiſſement réſiſte au courant, quoiqu'il ſoit aſſez rapide pour renverſer la naſſe ſi elle s'oppoſait à ſon paſſage, ou pour s'ouvrir un nouveau lit ſur les côtés. Les barreaux verticaux ſont liés ſur d'autres qui ſont horiſontaux ; & comme ces barreaux ſont à un pouce & demi les uns des autres, les petits poiſſons peuvent

(*) Correſpondant de l'académie royale des ſciences.

s'échapper, & probablement il y paſſe beaucoup de ſaumoneaux & de truitelles.

507. ON remarque à cette naſſe deux ſaiſons pour le paſſage des ſaumons; la premiere commence quelquefois dès le mois de décembre; mais elle n'eſt bien établie qu'à la mi-février, elle dure juſqu'à la fin d'avril; les ſaumons qui montent alors, peſent depuis douze juſqu'à quarante & quarante-cinq livres; dans cette même ſaiſon, il remonte quelques truites qui peſent depuis quatre juſqu'à neuf livres. Le ſecond paſſage des ſaumons commence au mois de juillet, & dure juſqu'à la fin d'août; ces poiſſons ſont ſemblables aux autres; mais ils ne peſent que ſept à huit livres: on les nomme *garbaillots*; ils ſont plus délicats que les gros; quelques-uns penſent que ce ſont des ombres-chevaliers, & ils indiquent la fin de la pêche des ſaumons. Il s'amaſſe à cette naſſe beaucoup de tocans du côté d'amont; il en retourne beaucoup à la mer quand il vient des débordemens, parce qu'alors on ne peut faire aucune pêche: il deſcend auſſi des ſaumons du haut du gave: mais comme ils ont frayé, ils ſont maigres, & on n'en fait aucun cas.

508. IL y a bien d'autres naſſes que celles que nous venons de décrire; il y en a une ſur le gave de Pau qui paſſe à Orthez; une ſur le gave de Sarrance qui paſſe à Sordes, & quantité d'autres. En général, ces naſſes ſont d'un bon revenu: mais elles exigent de grandes réparations, de ſorte qu'une naſſe qui produit 12000 livres, exige communément pour 6000 livres de réparations; & il arrive de tems en tems des débordemens qui font tant de dommages, que le produit de la naſſe ne ſuffit pas pour les réparer; la naſſe de Peyrehorade eſt, comme nous l'avons dit, la plus belle & la plus avantageuſe; il y a auprès un réſervoir, dans lequel on conſerve juſqu'à quarante quintaux de ſaumons, qu'on ne vend que quand ce poiſſon eſt cher: les marchands qui viennent d'Auch, de Toulouſe, de Sarragoſſe en Eſpagne, étant aſſurés d'y pouvoir faire leur charge, y viennent quand ils n'en ont point trouvé dans d'autres naſſes; & pour cette raiſon ils le payent plus cher; ils le chargent frais, & le vendent de même; mais quand ils ſont ſurpris en chemin par le tonnerre & la pluie, ils ſont obligés de les ſaler, ſur-tout ceux qui vont à Sarragoſſe.

509. M. de la Courtaudiere me marque qu'on aſſure que toutes les truites qu'on prend depuis la mer juſqu'aux montagnes, ſont ſaumonnées; & que celles qu'on prend à Baigorry, ont les unes des taches blanches, les autres des taches noires, & qu'il n'eſt pas aiſé de diſtinguer à la ſeule inſpection une truite ſaumonnée & un ſaumon de même groſſeur; qu'on ne peut diſtinguer les mâles des femelles qu'en leur preſſant le ventre; les mâles rendent une lymphe laiteuſe; celle que rendent les femelles, eſt jaunâtre

ou ſanguinolente. Les pêcheurs aſsurent encore que les ſaumons qui paſsent de la mer dans les rivieres, ont moins d'œufs que quand ils y ont ſéjourné du tems.

Article VIII.

Pêche des truites à la fontaine de Vaucluſe, dans le comtat Venaiſſin.

§10. J'ai prévenu plus haut qu'on prend ſi rarement des ſaumons dans la Méditerranée, qu'on peut dire que ce poiſson eſt particulier à l'Océan & aux mers du nord; mais on prend des truites dans pluſieurs rivieres qui ſe déchargent dans la Méditerranée; cependant ce n'eſt pas en grande quantité, car je ne ſache pas qu'on y ait établi aucunes pêcheries particuliérement deſtinées pour prendre ce poiſson. Comme j'avais entendu parler expreſsément des truites de la fontaine de Vaucluſe, je priai M. Poujet, lieutenant-général de l'amirauté de Cette en Languedoc, de me procurer quelques détails ſur la pêche de cette fontaine, que je n'avais vue qu'en paſsant & en voyageant. Voici ce qu'il m'a répondu à ce ſujet.

§11. Il eſt vrai, comme vous le penſez, qu'il y a des truites dans beaucoup de rivieres de Provence & de Languedoc; mais pas en aſsez grande quantité pour qu'on ait établi des pêcheries expreſsément deſtinées pour prendre ce poiſson: on les pêche avec l'épervier, la truble, des eſpeces de tramaux, & à la ligne, ou bien on les tue à coups de fuſil. A l'égard de la fontaine de Vaucluſe ſi renommée, elle eſt placée dans un antre naturellement creuſé dans une maſse énorme de roches; vers le milieu eſt un baſſin ovale en forme de puits, où l'on peut deſcendre quand les eaux ſont baſses; ce baſſin peut avoir dans ſon grand diametre 135 pieds; cet antre a quelque choſe d'effrayant à cauſe de ſon obſcurité; le baſſin ovale eſt vers le milieu, on n'y apperçoit qu'une nappe d'eau tranquille qui paraît noire à cauſe de la profondeur du gouffre, de la couleur de la voûte, & de l'obſcurité qui y regne. Cette eau eſt néanmoins fort claire; mais on prétend qu'elle eſt peſante & indigeſte. Quand par la fonte des neiges ou des pluies abondantes, l'eau s'éleve au-deſsus d'un môle qui eſt à portée, elle ſe précipite avec grand bruit entre des rochers tombant par caſcades, & elle arrive enſuite à un endroit plus uni & plus étendu, où l'eau coule tranquillement & ſe rend avec pluſieurs petits canaux ſouterreins dans la riviere de Sorgue, qui dès cet endroit eſt en état de porter bateau; quand elle eſt rendue à la ville de l'Isle, elle ſe partage en pluſieurs branches, qui après avoir arroſé une partie du comtat Venaiſſin ſe jettent dans le Rhône.

§12. Il n'y a dans le réſervoir de la fontaine de Vaucluſe ni poiſsons ni

ni même d'inſectes ; ainſi on n'y pêche point : mais la Sorgue eſt très-poiſſonneuſe, puiſque dans la ſeule ville de l'Isle, il y a ſoixante pêcheurs qui ſubſiſtent eux & leur famille de leur pêche : on y prend des truites, des ombres de riviere, des loches, des chabots, des vérons, &c. Il y a des truites noires, des rouſſes, & des blanches, qui ont des taches rouges, vertes ou blanches ; les femelles ont des œufs depuis janvier juſqu'à pâque ; enſuite elles s'engraiſſent particuliérement d'inſectes qui s'y trouvent en abondance ; & comme elles s'élancent au-deſſus de l'eau pour les attraper, on en tue quelques-unes à coups de fuſil, ſur-tout dans les mois de mai & de juin ; alors elles ſont excellentes, & l'on en prend qui peſent juſqu'à 6 livres ; on en a quelquefois pris, mais rarement, qui peſaient 15 livres : auprès de la ſource de la Sorgue elles ſont petites ; enſuite on en prend de plus belles juſqu'à Antraigues qui eſt à trois lieues de la ſource. On dit avoir obſervé que depuis la ſource juſqu'à trois quarts de lieues auprès de la ville de l'Isle, les poiſſons d'un an ne peſent qu'une once ; depuis la ville de l'Isle juſqu'au bourg du Thor, dans la longueur d'une lieue où l'eau n'a pas beaucoup de rapidité, les truites peſent une & quelquefois deux livres ; enſuite on prend de belles truites juſqu'au Rhône.

513. Il n'y a point de pêcheries établies dans cette riviere pour prendre les truites ; on les pêche comme les autres poiſſons avec l'épervier, quoique ce filet ſoit défendu ; de plus, avec ce qu'on nomme *le grand filet*, qui eſt une ſorte de ſaine, *le vertaulet*, *le garbele*, *le capeiron*, *le ſoufiau*, termes qu'il faut expliquer, d'autant que nous n'en avons point parlé au vocabulaire de la premiere partie.

514. LE *grand filet* eſt large de quatre pans, long de quatre cannes ; il eſt leſté de plomb & garni de flottes ; on le tend par le travers de la riviere. Le *vertaulet* eſt un filet à manche & conique, long de ſix pieds, ſoutenu comme le verveux par de petits cerceaux pour le tenir ouvert, & garni en dedans d'un goulet, au moyen duquel le poiſſon qui eſt entré ſe trouve renfermé entre deux filets. Le filet appellé *garbele*, eſt un petit vertaulet qui n'a que trois pans de longueur ; ſes mailles ſont très-ſerrées ; il a en dedans un goulet, & eſt ſoutenu par trois cerceaux. Le filet dit *capeiron*, eſt en quelque façon une pêchette qui a douze pans de long ; l'ouverture eſt en demi-ellipſe dont le grand diametre a ſix pieds ; il eſt emmanché au bout d'une perche de ſix pans de long ; elle ſert pour l'entrer & le ſortir de l'eau.

515. JE ne détaillerai pas davantage ces pêches qui reviennent à celles dont nous avons parlé dans la premiere partie de ce traité. Les gourmets prétendent que les truites du lac de Geneve ſont meilleures que celles de

la Sorgue ; & il y en a qui en font venir pour ſe régaler, lorſque l'air frais permet de les tranſporter. (33)

ARTICLE IX.

Des pêches des ſaumons & des truites qui ſe font dans pluſieurs états voiſins de la France.

516. APRÈS avoir traité fort en détail des moyens qu'on emploie pour prendre les ſaumons, les truites, &c. dans les différentes provinces de France, il nous a paru convenable de rapporter ce que nous avons pu apprendre ſur les pêches qui ſe font chez nos voiſins ; mais pour éviter des répétitions ennuyeuſes, nous ne ferons qu'indiquer celles qui ne different que peu ou point de celles que nous avons décrites : & nous inſiſterons davantage ſur celles qui offrent des induſtries que nous n'avons point encore fait connaître.

Pêche du ſaumon & des truites en Hollande.

517. J'AI obligation à M. le Francq de Berkhey, que j'ai déjà cité à l'occaſion de la morue, des détails où je vais entrer ſur la pêche des ſaumons en Hollande.

518. CE ſaumon eſt à tous égards le même poiſſon que celui qu'on connaît en France ſous ce nom ; il y en a depuis un pied & demi juſqu'à trois ou quatre pieds de longueur, & du poids depuis quatre livres juſqu'à trente ; mais pour l'ordinaire ils ont trois pieds de long & peſent vingt à vingt-cinq livres ; leur couleur eſt argentée : le dos eſt d'un verd tirant ſur le bleu ; leur chair eſt très-rouge.

519. EN Hollande ce poiſſon ſe trouve principalement à Schoonoven ; beaucoup de villages ſitués ſur les bords de l'Yſſel, du Rhin, du Leck & de la Meuſe, vivent de cette pêche, ce qui rend le ſaumon fort commun dans les poiſſonneries de la Hollande ; il s'en prend auſſi en Zélande à l'embouchure de l'Eſcaut, mais moins abondamment : on pêche des ſaumons pendant preſque toute l'année ; mais dans les mois où l'on n'en prend que quelques-uns, les pêcheurs apportent au marché ceux qu'ils ont conſervé dans leurs réſervoirs ou bateaux à vivier, & alors ils les vendent un

(33) Outre les truites que l'on ſale à Geneve ; & qui deviennent par-là un objet de commerce, on en tire de cette ville cuites & apprêtées à la ſauce au vin, en quoi les cuiſiniers Genevois excellent, & l'on en tranſporte juſqu'à Paris, en les faiſant voyager en poſte. On ſait l'hiſtoire de ce fameux financier de la capitale, qui tenait une chaiſe deſtinée uniquement à cet uſage.

prix exceſſif. Les ſaumons ſe prennent ordinairement plus abondamment au printems & en été que dans toute autre ſaiſon ; cependant le nombre n'en eſt pas égal toutes les années ; quelquefois cette pêche eſt peu avantageuſe, pendant qu'ils ſont ſi communs dans d'autres années, que la livre ne coûte que quatre à ſix ſous, quelquefois même, mais rarement, on ne la paie que deux ſous ; pendant que les années où ils ſont rares, la livre coûte entre dix à vingt ſous, rarement trente ſous ; ſi l'on a vu payer un ſeul ſaumon juſqu'à cent florins de Hollande, c'eſt dans des circonſtances fort extraordinaires, qui ne peuvent pas être données pour exemple. Il y a eu un tems où les ſaumons étant très-abondans en Hollande, on a tenté d'en apporter en vie en France dans des barques à vivier, comme nous avons dit qu'on fait la morue ; mais cette entrepriſe n'a pas ſubſiſté : on a prétendu que c'était à cauſe des droits exceſſifs qu'on a mis ſur l'entrée de ce poiſſon, ſur-tout à Paris ; je crois plutôt que c'eſt parce qu'il en mourait beaucoup, les ſaumons ne pouvant pas ſupporter le tranſport comme les morues ; & je crois pouvoir l'aſſurer d'après une tentative qu'on a faite ſur la Loire pour en tranſporter dans des baſcules ; plus des trois quarts ſont morts dans la route, qui n'était cependant pas fort longue. (34)

520. ON prétend que le ſaumon n'a pas toujours été ſi abondant en Hollande qu'il l'eſt maintenant ; au moins l'établiſſement de ſa pêche ne remonte pas au-delà de deux ſiecles. Les états de Hollande ont publié des réglemens ſur les endroits où doivent être établis les parcs qui ſervent à la pêche de ce poiſſon, pour que la navigation n'en fût pas interrompue ; & ils ont défendu qu'on y employât du bois de chêne ou d'orme, à cauſe du dommage que ces bois durs occaſionneraient aux bateaux qui heurteraient contre ; ainſi il n'eſt permis de les conſtruire qu'avec du bois de ſaule, & même il ne faut pas employer de trop gros morceaux de bois, mais des perches qui aient de la flexibilité.

521. LORSQU'ON a choiſi un lieu propre à l'emplacement du parc, ſoit au milieu de la riviere, ſoit ſur un banc ou auprès des bords, on y conſtruit un clayonnage, de maniere que les ailes B, B, *pl. VIII*, *fig.* 1, avancent plus vers le courant de l'eau que le milieu A ; ce clayonnage s'éleve de

(34) Il ſe peut que cette mortalité chez les ſaumons que l'on tranſporte ainſi, ait dégoûté les pêcheurs ; mais je penſe que l'excès des droits d'entrée dont parle ici notre auteur, y aura auſſi beaucoup contribué. En donnant plus d'aiſance à cette importation, on eût invité les pêcheurs à chercher les moyens de conſerver la vie à ces poiſſons dans la traverſée, & il y a bien de l'apparence qu'ils les auraient trouvés, en procurant aux Pariſiens le plaiſir de manger du ſaumon frais, venant de Hollande.

deux pieds au-deſſus de la ſurface de l'eau ; en avant de ce clayonnage, du côté d'aval, on place un grand verveux C C, dont les ailes D D viennent joindre celles du parc de clayonnage ; ce filet n'eſt pas auſſi élevé que les clayonnages, & il eſt aſſez enfoncé dans l'eau pour que les ſaumons puiſſent paſſer par-deſſus en nageant, ſuivant leur coutume, contre le courant ; étant arrivés au parc qui eſt plus élevé, ils donnent contre le clayonnage A B : alors ils font quelques efforts pour le franchir ; mais ne pouvant y réuſſir étant effarouchés, ils ſe portent vers le fond, & voulant s'en retourner, ils s'enfoncent dans les verveux C C, & ſe prennent dans le filet : le bout E du verveux a une ouverture aſſez large pour qu'on puiſſe en tirer le poiſſon ; mais on la ferme par une eſpece de porte. Quelquefois, lorſque le parc eſt fort étendu, on tend deux verveux qui laiſſent entr'eux un eſpace où les ſaumons peuvent ſe promener. Cette méthode de pêcher eſt principalement en uſage dans la Meuſe, & ſur-tout près de ſon embouchure.

522. DANS d'autres endroits où la Meuſe ſe joint avec le Rhin, le Leck & le Vhaal, on pêche avec de grandes ſaines qui ont au milieu une eſpece de ſac, comme les ganguis de Provence, premiere partie, ſeconde ſection. Les pêcheurs, à l'aide de leurs chaloupes, étendent ce filet de façon qu'il embraſſe toute la largeur de la riviere ; & comme il eſt grand, lorſqu'ils ne ſont pas aſſez de monde, ils le halent avec un cabeſtan ou un treuil, ou même ils font mouvoir le cabeſtan par un cheval qui tourne comme dans un manege ; & lorſque les filets ne ſont pas fort grands, ils placent leur treuil ſur leurs barques même, comme nous l'avons dit ailleurs.

523. ENFIN, il y a une autre ſorte de pêche du ſaumon qui eſt auſſi fort en uſage ; c'eſt celle au tramail : on attache aux deux bouts du filet, deux tonneaux vuides, ou des morceaux de bois léger preſque coniques, qui flottent pour tenir lieu de bouée ou de ſignal ; on met au-deſſus de ces bouées, qui flottent le bout le plus large en-haut, deux lanternes, de façon que l'eau ne puiſſe éteindre les lumieres que quand le filet s'enfonce dans l'eau, ce qui indique aux pêcheurs qu'il y a des poiſſons de pris ; alors ils viennent avec leurs barques B, & ils relevent le filet. Cette pêche eſt permiſe à tous ceux qui demeurent près des digues, moyennant qu'ils contribuent aux frais de leur réparation : à l'égard des autres pêches, elles ſe donnent à ferme, & ceux qui en ſont adjudicataires, paient, outre le prix de la ferme, une ſomme à l'état qui monte au neuvieme denier.

524. CES poiſſons ſe tranſportent dans toutes les villes de la Hollande, ſur des charriots ou dans des bateaux, & ſe vendent aux marchés ; il y a un art à les trancher ; la ville de Leyde eſt renommée à cet égard ; les marchands de poiſſon ſavent le découper de maniere que les tranches qu'ils font d'un ſaumon de ſix pouces de diametre, égalent celles que l'on fait ailleurs d'un

ſaumon de douze pouces. Le ſaumon ſe mange frais, cuit dans l'eau, mais avec une ſauce qu'on ſert à part; cette ſauce ſe fait avec du ſel, du perſil, du vinaigre, quelquefois on l'apprête avec du beurre & des câpres, ou bien on le fait rôtir ſur le gril, en le ſaupoudrant de biſcuits de mer ou de chapelure, & l'arroſant avec du beurre.

525. ON fume auſſi le ſaumon, qui dans cet état ſurpaſſe beaucoup en délicateſſe ceux qu'on apporte de Norwege en Hollande, quoique la maniere de fumer ſoit à peu près la même dans les deux endroits; tout l'art conſiſte dans la maniere de mettre le ſel, & dans la quantité qu'on y en emploie, mais les femmes de Hollande en font un grand ſecret. Nous détaillerons dans la ſuite les différentes préparations qu'on donne aux ſaumons pour les conſerver.

Des truites en Hollande.

526. LES pêcheurs hollandais donnent le nom de roi *des ſaumons*, à un poiſſon que le hazard jette quelquefois dans leurs filets; mais on ſoupçonne que ce poiſſon n'eſt qu'une groſſe truite, que les pêcheurs ne connaiſſent point à cauſe de ſa rareté. Dans les rivieres de Hollande, ſur-tout depuis leur embouchure juſqu'eu Gueldres, ils déſignent ce poiſſon par l'épithete de roi, à cauſe de la beauté de ſes couleurs & de ſes taches, auſſi-bien que pour ſa délicateſſe qui l'emporte ſur celle du ſaumon. Si on remonte le Rhin juſqu'en Allemagne, la Meuſe juſqu'à Maeſtricht, & l'Eſcaut juſqu'au Brabant, on y trouve des truites, dont quelques-unes, mais très-rarement, parviennent juſqu'à Leyde, & quelquefois, plus rarement encore, juſqu'à la mer, quoiqu'elles paraiſſent éviter l'eau ſalée & ne ſe plaire que dans les eaux douces & vives. Nous avons dit en plus d'un endroit, quil y a des truites qui paſſent de la mer dans les rivieres pour frayer, & qui retournent enſuite à la mer; mais qu'il y en a auſſi qui reſtent continuellement dans l'eau douce.

527. M. le Francq de Berkhey me marque qu'on pêche ſouvent le lavaret *albula* ſur les côtes de Hollande, avec les ſaumons; les pêcheurs le nomment *zee-wind* ou *wind-wiſch*, c'eſt-à-dire, poiſſon du vent; mais on en fait peu de cas, ſa chair n'étant pas rouge comme celle du ſaumon. Il s'en trouve une autre eſpece dans les lacs, & dans les endroits d'où on a tiré la tourbe; mais elle eſt plus petite: elle a tout au plus un pied & demi de longueur: il n'y a que les pauvres gens qui en mangent. Voilà tout ce que me marque M. le Francq au ſujet de ce poiſſon, & je crois qu'il eſt différent du lavaret dont nous avons parlé plus haut, qui ſe trouve dans les lacs & qu'on dit être un bon poiſſon.

Digitized by Google

où le haut de la naſse eſt aſsujetti par un œillet ou anſe de corde qui embraſse le pieu; au bas de la naſse il y a une pareille anſe de corde, dans laquelle on paſse une des branches d'un fourchet de bois; & quand en appuyant ſur le fourchet on a fait deſcendre l'anſe de corde juſqu'au bas du pieu, on arrête cette perche au pieu, & la naſse eſt ainſi retenue en état. Un homme établit ainſi une naſse entre deux forts pieux, au bout d'un filet dormant, qui engage encore les poiſsons à entrer dans la naſse; mais on ne le met pas ordinairement. A la baſse mer, on viſite les naſses pour en tirer les ſaumons, les truites & les autres poiſsons qui y ſont entrés; car les mailles ſont aſsez ſerrées pour retenir des poiſsons gros comme des harengs. Enfin les pêcheurs portent leurs poiſsons dans des villes où il y a des poiſsonniers qui s'occupent à les apprêter, comme nous l'expliquerons.

Pêche du ſaumon en Ecoſſe.

532. ON fait des pêches aſsez abondantes de ſaumon dans toutes les isles Britanniques; mais communément il y a plus de poiſson en Irlande que dans la Grande-Bretagne, & c'eſt en Ecoſse qu'on en fait la pêche la plus conſidérable, & où l'on fait les ſalaiſons les plus eſtimées dans le commerce: ces pêches ſe font le long des côtes d'Ecoſſe, depuis la pointe du nord de l'Angleterre ou de Newcaſtle à Berwick. La pêche eſt encore plus conſidérable à Montroſs & à Abberdeen, juſques dans le golfe de Murrai, au fond duquel il y a de belles pêcheries; & de plus, on peut dire que toutes les rivieres & les petites baies des côtes d'Ecoſse, ſont remplies de ſaumons & de truites; il y a encore beaucoup de ces poiſsons à l'oueſt de ce royaume: mais ceux de la côte du nord, depuis Montroſs juſqu'à Cromartie, ſont les plus eſtimés; néanmoins les montagnards qui occupent une partie de la bande du nord juſqu'à la pointe de l'isle, font peu de ſalaiſons, ou plutôt celles qu'ils font ſont pour leur uſage.

533. ON pêche toute l'année quelques ſaumons en Ecoſſe: la ſaiſon où ces poiſsons ſe montrent en plus grande abondance, n'eſt pas abſolument la même dans tous les lieux que nous venons d'indiquer, néanmoins on peut dire, généralement parlant, que la pêche des ſaumons commence en mars, & finit en août ou ſeptembre; ce qui n'empêche pas que ſur quelques côtes on ne commence à prendre des ſaumons en février, & qu'ailleurs le fort de la pêche ne ſoit en avril, mai & juin.

534. LES Ecoſſais, comme les pêcheurs des autres nations, emploient pour prendre les ſaumons différens moyens. Lorſqu'ils s'établiſſent à l'embouchure des rivieres, à des endroits où il y a peu de profondeur d'eau, ils forment avec des filets ou des pieux entrelacés de jonc, des eſpeces

de bas parcs circulaires, où les ſaumons ſe trouvent pris au reflux de la marée. On peut prendre une idée de ces parcs, premiere partie, ſeconde ſection. Souvent un pêcheur ſe met dans un très-petit bateau, avec une ſaine, qui quelquefois a une manche au milieu; un bout de ce filet eſt amarré à terre, & comme le ſaumon refoule toujours le courant, le bateau qui porte le filet ſe place du côté que l'eau vient: des pêcheurs qui ſont reſtés à terre font le guet, & comme ces eaux ſont fort claires, ils examinent s'ils apperçoivent des ſaumons qui remontent dans l'étendue qu'occupe le filet, qui a ordinairement quarante à cinquante braſſes: lorſqu'on y apperçoit des ſaumons, le bateau regagne le rivage, & tous tirent la ſaine à terre pour prendre le poiſſon, comme on le voit en grand, premiere partie, ſeconde ſection.

535. Ce filet a, comme nous venons de le dire, quarante ou cinquante braſſes de longueur, ſur une hauteur proportionnée à la profondeur de l'eau, qui ne doit être que de cinq ou au plus de neuf pieds; l'ouverture des mailles eſt d'environ un pouce en quarré. Cette pêche ſe fait de baſſe mer, & ne peut durer que quatre heures, à cauſe du retour de la marée.

536. Quand les pêcheurs halent ce filet à terre, celui qui eſt dans le petit bateau, ſe porte au derriere du filet, dont il ſaiſit la corde où ſont attachées les flottes, pour la ſoulever & empêcher que les ſaumons ne ſautent par-deſſus; quelquefois même il en frappe avec un bâton pour les empêcher de ſortir de l'enceinte du filet; quand il y a une manche, les poiſſons qui y ſont engagés ne peuvent s'échapper en ſautant. On prend à cette pêche qui ſe pratique beaucoup en France non-ſeulement des ſaumons & des truites, mais encore de beaucoup d'autres eſpeces de poiſſons qui ſe trouvent renfermés dans l'enceinte du filet.

537. Si à l'embouchure des rivieres il y a une trop grande profondeur d'eau, les pêcheurs s'établiſſent dans le lit même de la riviere & pêchent en pleine eau avec deux bateaux, comme nous l'avons expliqué ci-deſſus plus en grand, premiere partie, ſeconde ſection. Quelquefois en remontant plus avant dans les rivieres, il ſe trouve un endroit où le lit eſt étroit & l'eau peu profonde, alors ils traverſent toute ſa largeur avec des perches qui ſont très-près à près, & laiſſent de diſtance en diſtance des ouvertures aſſez larges pour que les plus gros poiſſons puiſſent y paſſer; en mettant à ces ouvertures une manche dont l'embouchure ſoit du côté oppoſé au courant, ils prennent beaucoup de ſaumons. On peut prendre une idée de la diſpoſition de cette pêcherie par ce qui a été dit plus haut. Les pêcheurs Ecoſſais en prennent encore la nuit à la lueur d'un flambeau de goudron, en les perçant avec une fouanne qui a cinq pointes;

cette

cette pèche eſt repréſentée premiere partie, troiſieme ſection. On en prend auſſi avec des lignes attachées au nombre de quinze ou vingt, ſur une corde qui traverſe la riviere. Enfin quand les Ecoſsais pèchent dans le lit des rivieres, ils emploient les mêmes moyens que nous avons détaillés en parlant des pèches qui ſont en uſage en France. Les ſaumons qu'on pèche depuis la ſaint Michel juſqu'en janvier, ſont ſi maigres, & ont la chair ſi molle, qu'il eſt défendu d'en prendre dans cette ſaiſon, où ils ont été fatigués par le frai.

538. LES Ecoſsais, dans leurs rivieres, font grand uſage de petits bateaux plats, ſemblables aux chaloupes dont les Danois ſe ſervent pour la pèche de la morue, qu'ils nomment *ſchutt*; nous en avons parlé dans la premiere ſection de cette ſeconde partie, & quelquefois les Ecoſsais les achetent en Norwege: ces bateaux ſont faits de ſapin, dont les bordages ſont aſſemblés à clin ſimplement chevillés, de ſorte qu'il n'entre point de fer dans leur conſtruction; ceux qui leur ſervent dans les rivieres, n'ont que huit à dix pieds de long, & ne tirent que huit à dix pouces d'eau; ceux qui leur ſervent pour pêcher aux Orcades & à Itland, ont douze à quatorze pieds de long; ils ſont fort larges & tirent aux environs de dix à douze pouces d'eau. Ces bateaux ne portent jamais de mâts, & ils ſont ſi légers qu'un ſeul homme ſuffit pour les conduire avec la rame, ou en pagayant; rarement ſe mettent-ils deux.

539. LORSQUE les Ecoſsais établiſsent leur pèche dans le Nord, aux Orcades & à Itland, ils ont des bateaux plus grands, ou bien ils ſe ſervent de ceux que les Itlandais conſtruiſent; ils ſont à fond plat, fort étroits, aſsez ſemblables aux pirogues; ils ſont faits de chêne, & n'ont que dix à douze pieds de longueur ſans quille; ils tirent très-peu d'eau; les pêcheurs ſe mettent preſque à genoux dans ces bateaux, qu'ils ont en partie remplis de foin, & ils rament ou pagaient comme le font les ſauvages: il y a à l'avant une petite tille, ſur laquelle ils lovent leurs filets; comme ils les relevent ſouvent, ils ſe mettent deux dans ces bateaux, & chacun pagaie de ſon bord, *pl. VIII*, *fig.* 3.

540. LES bateaux dont ſe ſervent les Ecoſsais, ne ſe bornent pas à ceux que nous venons de décrire: ils en ont qui ſont quarrés par derriere & pointus par-devant; & ils ſont plus ou moins grands ſuivant le lieu où ils ſe propoſent de pêcher, & la grandeur de leurs filets; de ſorte que quelquefois ils ſe mettent dix à douze dans un de ces bateaux.

541. ORDINAIREMENT les Ecoſſais rament B, *fig.* 3, & les Irlandais pagaient A, même *figure*.

542. LA pêche appartient aux ſeigneurs, propriétaires des terres ſur leſquelles paſſent les rivieres, & par cette raiſon, c'eſt à eux qu'appar-

partiennent les uſtenſiles néceſſaires pour la pêche, bateaux, filets, trubles, gafaux, rames, pagaies, &c. Les propriétaires du droit de pêche engagent & payent les pêcheurs qu'ils emploient; c'eſt ordinairement quarante-huit livres pour la durée d'une ſaiſon, avec tous les poiſſons d'autres eſpeces que le ſaumon, lorſqu'ils en peuvent attraper; quelquefois même on donne aux pêcheurs un ſaumon, ſur un certain nombre.

Article X.

De la pêche du ſaumon dans le nord.

543. Il eſt certain que les ſaumons & les truites ſont très-communs dans le nord; il n'y a de différence d'un lieu à un autre que du plus au moins. Nous avons ſoupçonné qu'il s'en détachait des colonies qui venaient peupler nos rivieres; c'eſt à la vérité une pure conjecture, mais qui acquiert quelque probabilité, quand on fait attention que dans les parages que les européens fréquentent, les ſaumons & les truites s'y rencontrent d'autant plus abondamment qu'on s'approche plus du nord; il n'y en a point dans la Méditerranée, & il s'en trouve beaucoup plus au nord de l'Irlande & de l'Ecoſſe, que dans nos parages; il y a des ſaumons en Jutland & dans d'autres endroits du Danemarck & du Holſtein; mais la pêche eſt plus abondante près de Randers; on en trouve encore plus & de meilleurs en Norwege & dans la Baltique. Je me propoſe donc de dire ici quelque choſe des pêches qui ſe font dans ces différens pays, commençant par ce qui regarde le Danemarck, puis la Norwege, la Baltique, l'Islande, &c.

544. Dans le nord, ainſi que dans nos climats, la ſaiſon de la pêche des ſaumons & des truites varie ſuivant le giſement des côtes, & encore plus ſuivant la circonſtance des ſaiſons, particuliérement la fonte des neiges; cependant en conſidérant la choſe en général, on peut dire qu'il y a deux ſaiſons; la premiere commence avec le mois de mai; & la ſeconde, qui eſt la plus abondante, à la ſaint Jean: l'une & l'autre durent huit à dix ſemaines, ſelon que les eaux croiſſent & diminuent; l'abondance de ce poiſſon varie, de ſorte que dans des endroits où pendant pluſieurs années on prenait beaucoup, on eſt enſuite quelques années à n'en voir que fort peu.

De la pêche du ſaumon en Danemarck.

545. On peut dire à l'égard du nord que c'eſt en Jutland, & dans les

autres endroits du Danemarck & du Holſtein, que la pèche du ſaumon eſt la moins abondante, & de plus le poiſſon y eſt de médiocre qualité; ceux qu'on y prend ſe conſomment dans le pays, ſoit frais, ſoit fumé, à la maniere de la Norwege, néanmoins la pèche de ce poiſſon eſt aſſez bonne près de Randers; mais elle eſt plus conſidérable, & on en fait de meilleures ſalaiſons dans la Gude, & d'autres rivieres où l'on forme des parcs ou des enceintes, dans leſquelles les ſaumons ſautent croyant franchir une pierre; & une fois qu'ils y ſont entrés, ils ne peuvent plus en ſortir.

546. ILS prennent auſſi des ſaumons au feu, ou comme ils diſent à la *bluette*, dans les petites rivieres fort rapides. Nous allons détailler cette façon de pècher qui ſe pratique en différens endroits quoiqu'elle ne ſoit un peu importante, que quand on la fait aux chûtes d'eau.

547. LA ſaiſon la plus convenable, eſt le printems & l'été, principalement en août & ſeptembre; & on la fait avec bien plus de ſuccès quand les nuits ſont obſcures, que quand le ciel eſt ſerein. Les pècheurs font au bord d'une riviere & à portée d'une chûte d'eau, une enceinte quarrée en mettant un mât à chaque angle, & entre deux, de diſtance en diſtance, comme de ſix en ſix pieds, des perches pour ſoutenir un filet qui a environ quatre braſſes de chûte, & qui ferme toute l'enceinte, excepté du côté du bas de la riviere où l'on ménage une ouverture traverſée par un filet leſté, qu'on laiſſe, quand on le juge à propos, tomber au fond de l'eau; mais qui peut être relevé en halant ſur des cordes qui paſſent dans des poulies. De l'ouverture dont nous parlons, il part des ailes de filet qui s'étendent du côté d'aval, & forment comme un grand guideau, dont l'embouchure eſt du côté du bas de la riviere, & en embraſſe toute la largeur. A chaque bord de la riviere, il y a une baraque, dans laquelle on fait un grand feu de flamme, dont la lumiere ſe montre par les fenêtres; on en fait encore quelquefois hors des baraques, vers le fond du parc: cette lumiere vive attire les poiſſons dans l'enceinte; & quand les pècheurs jugent qu'il y en a une certaine quantité, ils relevent le filet qui doit fermer l'entrée du parc, ils y entrent armés de crocs de fer, & prennent outre les ſaumons pluſieurs autres ſortes de poiſſons qui ont été attirés par la lumiere. Quand la pèche a été abondante, ils ſechent ou boucanent les groſſes pieces.

Pèche du ſaumon en Norwege, & dans la mer Baltique.

548. LES ſaumons de Norwege ſont incomparablement plus gros & de meilleur goût que dans les endroits du Danemarck dont nous avons parlé; on y en prend qui peſent ſoixante livres; il eſt commun d'en prendre de trente, & ceux qui ne peſent que quinze y ſont regardés comme des ſaumoneaux.

549. LA pêche du ſaumon & des truites ſe fait aux côtes de Norwege, & à celles du nord de la Baltique, à peu près comme en Ecoſſe. Comme les eaux y ſont très-claires & pures, un guetteur monte au haut d'un grand mât traverſé de chevilles pour former des échelons; il obſerve de ce lieu élevé s'il entre des ſaumons dans une enceinte formée avec une ſaine; & quand il y en apperçoit un certain nombre, on hale à terre le filet pour prendre le poiſſon.

550. LES riverains des côtes conſtruiſent de petits parcs, ſemblables, à la grandeur près, à ceux qu'on fait en France. L'emplacement renfermé par des filets qu'on tend ſur des perches eſt couvert par une nappe de filet. Les ſaumons qui ſe trouvent ainſi renfermés par le filet, s'agitent & impriment un mouvement aux perches, & particuliérement à de petites clochettes qui ſont attachées à leurs extrémités; les pêcheurs étant ainſi avertis qu'il y a des ſaumons dans le parc, y entrent avec de très-petits bateaux, & les prennent. On fait encore ſur les côtes des eſpeces de labyrinthes en formant avec des filets des zig-zags ou des contours comme une S; quand les ſaumons s'y ſont engagés, il eſt rare qu'ils échappent aux pêcheurs qui y vont les prendre.

551. LES plus importantes pêches ſe font avec de grands filets, depuis Harwich juſqu'à Wardhus, à la partie la plus ſeptentrionale de la Norwege, tant ſur les côtes que dans le lit des rivieres, aux foſſes qui ſe forment ſous les chûtes d'eau; car plus les rivieres ſont rapides, & les chûtes élevées, plus il s'y prend de ſaumons; de ſorte qu'on cite des endroits où l'on en a pris juſqu'à trois cents pieces en un jour: lorſque les chaleurs des mois de juin, juillet & août font fondre les neiges qui ſe ſont accumulées ſur les rochers & les montagnes, & que l'eau qui en provient forme des caſcades, les ſaumons s'élancent de toute leur force pour les franchir; mais comme ces cataractes ſont très-élevées, ils retombent ſouvent ſur le terrein ou dans des flaques d'eau qui ſont au bord de la riviere, où on les prend aiſément: il eſt vrai que ces poiſſons ſont maigres & peu eſtimés; néanmoins on fait cette pêche par forme d'amuſement. J'ai lu quelque part qu'en 1704, le roi de Danemarck étant en Norwege alla voir une de ces chûtes, tombant du haut d'un rocher dans lequel il y a un trou large & aſſez profond; les ſaumons qui s'élancent vers la caſcade retombent dans ce trou, & on va les y prendre à la main.

552. VOICI encore une autre façon aſſez ſinguliere de pêcher les ſaumons en Norwege. Comme les pêcheurs ſavent que les ſaumons ſont attirés par les objets blancs, ſoit qu'ils les prennent pour des monceaux de neige d'où il coule de l'eau très fraîche qui leur plaît, ſoit, comme on le penſe communément, qu'ils prennent ces endroits blancs pour des nappes d'eau

qu'ils cherchent, comme l'on ſait, par-deſſus toutes choſes, les habitans choiſiſſent un endroit où les rochers forment une eſpece de cul-de-ſac, comme A B C, *pl. IX*, *fig.* 1, qui ait ſept à huit braſſes de profondeur, & où ſe rende un courant d'eau, ils blanchiſſent avec de la chaux les rochers B qui ſont au fond de ce cul-de ſac, & ils tendent un filet D E près de l'entrée, ils le laiſſent tomber au fond de l'eau; puis étant cachés dans un repli de rocher, ils obſervent quand il entre des poiſſons dans cet enfoncement; lorſqu'ils en apperçoivent, ils halent ſur une corde pour élever le filet D E, & le tendre par le travers de l'embouchure de ce cul-de-ſac, afin d'empêcher les poiſſons d'en ſortir; alors ils entrent avec des petits bateaux dans l'eſpace F; & quand ils ont pris les poiſſons qui y ſont entrés ils larguent leur corde G, afin qu'ayant ouvert le paſſage au poiſſon, il en entre d'autres dans l'eſpace F. Quelquefois on eſt obligé de laiſſer échapper une partie du poiſſon, de crainte qu'étant en trop grand nombre, ils ne dérangent le filet D E, & ne ſe ſauvent tous. Il faut que ce filet ſoit aſſez élevé pour que les ſaumons ne puiſſent pas ſauter par-deſſus.

Différentes manieres de pêcher les ſaumons dans la Bothnie occidentale, tirées d'une diſſertation de M. Daniel Bonge, docteur en médecine.

553. CEUX qui habitent des isles près de l'embouchure des fleuves à la mer, tendent par le travers de ces rivieres des filets faits avec du fil de chanvre retors, gros comme une plume à écrire, enfin ſemblable à celui qu'on nomme *fil de bitord*, car comme ces filets ſervent à prendre de grands ſaumons, ils doivent être forts; chaque piece a quinze braſſes de longueur ſur environ trois de chûte; on en joint pluſieurs les unes au bout des autres; les mailles ont huit doigts d'ouverture en quarré. On commence par amarrer à terre un bout du filet, y en ajoutant d'autres plus ou moins ſuivant la largeur de la riviere; car il faut fermer le paſſage aux ſaumons qui veulent entrer de la mer dans l'eau douce; on met au pied du filet des cailloux pour ſervir de leſt, & à la tête des flottes de liege ou de bois léger pour que le filet ſoit ſoutenu verticalement comme une muraille; cependant on fait faire le crochet à un des bouts. Le ſaumon qui rencontre le filet dans ſon chemin, n'eſſaie pas d'abord de le franchir; il ſuit le filet pour chercher un paſſage; mais quand il eſt arrivé au crochet, ſoit qu'il s'apperçoive du piege qu'on lui a tendu, ou pour quelqu'autre raiſon, il s'agite, il ſe maille, & après pluſieurs ſecouſſes, il reſte étranglé, ce qui arrive en moins d'une demi-heure.

554. LES pêcheurs ont communément deux équipages, pour en faire ſe-

cher un pendant que l'autre eſt à l'eau, ſans quoi ils ſeraient bientôt pourris, car ils reſtent tendus tout l'été. Suivant la force & la direction des vents, leur pêche eſt plus ou moins avantageuſe; mais ils redoutent ſurtout les veaux-marins qui mangent les ſaumons qui ſont pris, ce qui les oblige d'être fréquemment ſur leurs filets.

555. ILS pêchent encore avec une grande ſaine qu'ils tendent au moyen de deux bateaux par le travers de la riviere, & quand ils l'ont deſcendue environ ſix cents toiſes, les bateaux ſe rapprochent l'un de l'autre formant une enceinte, & pour y renfermer le plus de poiſſons qu'ils peuvent, ils battent l'eau avec leurs rames; quand l'enceinte eſt formée, ils battent encore l'eau avec des perches pour effaroucher les ſaumons qui ſe laiſſent prendre plus aiſément.

556. ON traverſe toute la largeur du fleuve par des files de pieux qu'on enfonce dans le terrein: ces pieux ont environ dix-huit pieds de hauteur, un peu plus d'un pied de tour, & ſont élevés de neuf pieds au-deſſus de la ſurface de l'eau; d'autres pieux enfoncés en terre, leur ſervent d'arc-boutans; les premiers ſont placés à neuf pieds de diſtance entr'eux, & ſont liés par en-haut avec des harts qui les aſſujettiſſent par la tête aux arc-boutans, enfin on les affermit encore par des madriers ou longrines, qu'on a ſoin de charger de pierres; l'entre-deux de chaque pieu eſt garni de clayonnage fait de branches de jeunes bouleaux & de ſapin, & on aſſujettit encore le clayonnage au pied, par le moyen de deux perches qu'on lie aux pieux; cependant on a ſoin de ne pas fermer cette digue dans toute ſa longueur, au contraire on laiſſe huit ou neuf ouvertures, auxquelles on adapte des filets en manche qui ſont ſous l'eau: on laiſſe en outre dans le milieu de la digue une ouverture de vingt-ſept ou trente pieds, pour le paſſage des bateaux qui deſcendent le fleuve.

557. LES filets ont cent vingt mailles de deux pouces de largeur; le diametre à l'entrée de la manche eſt de quatre pieds & demi, & cette manche eſt tenue ouverte par quatre cerceaux de bois de ſapin, attachés aux mailles du filet, qui, comme l'on voit, reſſemblent à nos verveux; ces verveux ſont éloignés entr'eux d'environ un pied & demi; on plonge ce filet dans l'eau, & pour le tenir ouvert contre le courant du fleuve, on l'attache, au moyen d'un lien d'oſier à un pied enfoncé dans le fond du fleuve; le filet ainſi placé & étendu dans l'eau, a environ quatorze à quinze pieds de longueur.

558. ON prend dans ces pêcheries huit, dix, & quelquefois juſqu'à quatorze ou quinze ſaumons par jour, le matin & le ſoir; quatre bateaux, montés chacun de trois hommes, vont à la pêcherie avec des crocs, dont ils ſe ſervent pour naviguer; un d'entr'eux s'attache avec ſon croc à un des

pieux de la digue ; les autres levent le verveux pour en tirer les poiſſons, après les avoir aſſommés ; de retour au rivage, ils mettent le dixieme à part pour le curé, & partagent le reſte entr'eux : c'eſt vers le milieu du mois de juin qu'on en prend davantage ; quelquefois on en a pris juſqu'à trois cents par jour. Ou bien on forme une eſpece d'enclos avec des pieux & des clayonnages, à peu près comme à la pêcherie que nous venons de décrire : cet enclos a la figure d'un quarré-long ; il n'eſt pas néceſſaire que les côtés ſoient en pieux & en clayonnage ; il ſuffit qu'ils ſoient fermés avec des filets ; l'entrée eſt oblique, afin que le poiſſon ne puiſſe ſortir, ce qu'il ne tente point tant qu'il ne ſe ſent point pris. Trois ou quatre bateaux entrent dans cette enceinte ; & après en avoir fermé la porte, ils prennent avec des filets les poiſſons qui s'y trouvent.

De la pêche des ſaumons & des truites en Islande.

559. HARREBOWS aſſure que les ſaumons ſe trouvent abondamment tout autour de cette isle, quoiqu'il y en ait plus dans des endroits que dans d'autres ; certains lacs entr'autres ſont tellement remplis de ces poiſſons, que les habitans qui en conſomment beaucoup de frais, en font de plus ſécher, & en ſalent ; de ſorte qu'ils en font leur principale nourriture. Anderſon dit, qu'il y en a principalement proche de Halme, dans Lellera, près Clippée, & dans tous les golfes où ſe déchargent de petites rivieres, ainſi que les ruiſſeaux qui tombent des montagnes & des rochers en forme de caſcades qu'ils eſſaient de franchir. Les Islandais ont l'induſtrie de mettre à leur paſſage des manches de filet ou des naſſes, dans leſquelles ils entrent aiſément, mais d'où ils ne peuvent ſortir ; il eſt vrai qu'on aſſure que les ſaumons qu'on prend aux chûtes d'eau, ſont pour la plupart maigres & peu eſtimés.

560. ANDERSON ajoute que dans les ſaiſons où il en remonte beaucoup dans les rivieres où les ſaumons ſont fort gras, les Islandais tendent d'un bord à l'autre une nappe de filet, ou une eſpece de ſaine qu'on traine en ſuivant le courant : ce filet arrête les ſaumons qu'il rencontre ; il les pouſſe devant lui ; & quand il s'en eſt raſſemblé un grand nombre, les pêcheurs approchent le filet du rivage, alors les ſaumons s'appercevant que l'eau leur manque, ils s'élancent de côté & d'autre ſur le rivage, où ils ſont ſaiſis par le nombre d'habitans qui s'y ſont raſſemblés pour les attraper : c'eſt une grande pêche, puiſque quelquefois on en prend juſqu'à 200 d'un ſeul coup de filet : à l'abondance du ſaumon près, c'eſt la même pêche que nos pêcheurs font en beaucoup d'endroits.

561. VOICI une autre induſtrie qui revient aſſez à ce que ſont les

meûniers de Bretagne: Horrebows dit que dans les rivieres où il entre beaucoup de ſaumons & de truites, les Islandais placent au milieu du lit de ces rivieres, une caiſſe quarrée conſtruite comme les réſervoirs dans leſquels on conſerve le poiſſon pour l'uſage journalier des maiſons; le deſſus eſt couvert d'une trappe fermant à clef; aux côtés de cette caiſſe qui eſt tourné du côté du bas de la riviere, on fait en clayonnage une eſpece de digue qui s'étend quelquefois de toute la largeur de la riviere, ces cloiſons ſont obliques au courant, & forment un entonnoir aſſez ſemblable aux gords qu'on voit au bord de nos rivieres, premiere partie, ſeconde ſection. C'eſt à la pointe de cette eſpece d'entonnoir, qu'ils placent la caiſſe dont nous venons de parler; il y a à la face du côté d'aval, une ouverture aſſez grande pour que les plus gros ſaumons puiſſent y paſſer; derriere cette ouverture, en-dedans de la caiſſe, eſt établi un goulet qui fait le même effet que ceux que nous mettons à l'embouchure des verveux & des naſſes; les Islandais prennent avec ces coffres beaucoup de ſaumons & de truites. Horrebows dit qu'il y a quelques lacs d'eau douce fort étendus, tels que ceux de Mivarns & de Tinvalle, qui ont ſix à ſept milles de circuit, dans leſquels on prend une ſi grande quantité de ſaumons & de truites, qu'outre ce qu'on en conſomme de frais, on en ſale & on en fait ſécher en ſlackfiſch, ce qui fait la principale nourriture des habitans voiſins de ces lacs. On peut chercher dans la ſection de la morue la maniere de faire le ſlackfiſch; car le ſaumon ſe prépare de même.

562. Il y a beaucoup de ſaumons & de truites dans le Groenland; les rivieres & les ruiſſeaux en ſont remplis. Anderſon indique particuliérement une riviere qui ſe décharge dans le golfe Bahlsfiarde.

Pêche du ſaumon en Ruſſie ſur le Volga.

563. On peut dire en général que toutes les rivieres de Ruſſie ſont ſaumonneuſes; mais celles qui tombent dans la mer Baltique & la Caſpienne ne le ſont pas à beaucoup près autant que celles qui ſe déchargent dans la mer du nord, où il y en a une ſi prodigieuſe quantité, particuliérement dans la riviere de Kola, que les Lapons les pèchent avec des dards, auxquels eſt attachée une ficelle qui ſert à retirer le poiſſon. Les Ruſſes font cette pêche l'été; ils y emploient quelquefois les Lapons, & leur paient les poiſſons qu'ils apportent, avec de la farine & de l'eau-de-vie de grain. Mais ce commerce ne ſe fait que quand les marchans d'Archangel en font des chargemens; & quand les Ruſſes les ont fumés, ſéchés ou ſalés, ils les tranſportent à Archangel ſur des traineaux. Quelquefois, mais rarement, les Hollandais & les Hambourgeois, ont acheté

du

du poiſſon frais des Lapons, qu'ils ont ſalé en verd dans leurs vaiſſeaux, ſe ſervant du ſel qu'ils avaient apporté.

564. QUOIQUE le Volga ſoit aſſez abondant en ſaumons à chair rouge, on y prend auſſi du ſaumon à chair blanche qui eſt fort eſtimé, je ne le connais pas, & peut-être ſont-ce de groſſes truites. Les pêcheurs Ruſſes qui ſont au bord du fleuve n'en font aucune ſalaiſon, à moins qu'elle ne leur ſoit demandée par des marchands de Moſcou qui paſſent des marchés avec eux, mais cela arrive rarement, & ſeulement pour des ſaumons à chair blanche, dont les marchands font des envois à l'étranger par le port d'Archangel; ainſi preſque tous les ſaumons qu'on prend dans le Volga ſe conſomment frais.

565. IL n'y a point de poiſſon auſſi commun que le ſaumon & les truites dans la partie de la Ruſſie qui confine à la Baltique; ce poiſſon abonde non-ſeulement dans les rivieres, mais encore dans les lacs qui communiquent ou directement ou par l'entremiſe des rivieres avec la mer Baltique; le ſaumon frais eſt la principale nourriture du peuple pendant preſque toute l'année, & on n'en ſale point pour en faire des envois à l'étranger; ceci ne doit s'entendre que de la partie qui eſt du côté de la Baltique: car il n'en eſt pas de même de celle qui eſt du côté d'Archangel. On y prend un petit poiſſon qu'on compare aux ſardines de Royan; je ne ſais ſi ce ſerait des tocans ou des éperlans, car je n'en ai eu aucune deſcription.

Maniere de pêcher les ſaumons avec des haims, ainſi qu'elle ſe pratique auprès de Bornholm & autour de l'iſle de Chriſtianſoe, ainſi que ſur les côtes de la mer Baltique.

566. C'EST M. Stibolt, lieutenant des vaiſſeaux du roi de Danemarck, qui m'a fait connaître cette façon de prendre les ſaumons, qui eſt d'autant plus intéreſſante, qu'il n'eſt pas ordinaire d'en prendre avec les haims.

567. ON amarre à un des bouts d'une corde AB, *pl. IX*, *fig.* 2, une eſpece d'ancre ou de cabliere C, que les Norwégiens nomment *Krake*, & que nous avons décrite à la fin de la premiere ſection de cette ſeconde partie. Cette corde A B, a deux pouces de circonférence, & depuis trente juſqu'à cinquante braſſes de longueur, ſuivant la profondeur de l'eau; à l'extrémité B de cette corde eſt attachée une bouée D, formée d'un rondin de bois léger, ſapin ou autre; au bout *a* de ce rondin, *fig.* 3, eſt un trou dans lequel on paſſe un morceau de bois pliant ou une eſpece de hart *c c*, qu'on plie pour rapprocher les deux bouts, comme on le voit en *d*, & c'eſt au point de réunion *d*, qu'on amarre

l'extrémité B de la corde A B, *fig.* 2: à l'autre bout *b*, *fig.* 3, du même rouleau de ſapin eſt un autre trou, dans lequel paſse une corde *c*, qui eſt un merlin ou une corde formée de trois bons fils de carret; elle eſt deſtinée à porter les haims, comme la corde E, *fig.* 2.

568. Au point F, environ dix braſses au-deſſous de la bouée, eſt attachée à la corde AB, une ligne qui a douze braſses de longueur pour aboutir au point G, ſur la corde E, où eſt amarré un liege, ainſi qu'une empile L, *fig.* 2, qui a trois braſses de longueur, & porte un haim K: de ſix en ſix braſses il y a de pareils lieges, I, I, I, &c. des lignes L, L, L, & des haims K, K, K. A l'extrémité de la tige de chaque haim, où eſt ſon attache aux lignes ou empiles, il y a un plomb conique *f*, *fig.* 3, qui ſert à le faire caler ou entrer dans l'eau. Ces haims ſont de médiocre groſseur, premiere ſection de la premiere partie; on les amorce avec un hareng *g*, *fig.* 3, à qui on a coupé la queue; & l'on fait en ſorte qu'il n'y ait que la pointe de l'haim qui excede l'appât.

569. On met la corde ainſi ajuſtée à l'eau, & de tems en tems les pêcheurs viennent la viſiter; s'ils voient tous les lieges ſur l'eau, ils jugent qu'il n'y a rien de pris; mais s'il en manque une partie, on eſt certain qu'il y a des ſaumons qui ont ſaiſi l'appât; comme quand il y a quatre ou cinq heures qu'ils ſont pris, ils ſont ordinairement morts, il leur ſerait commode d'attendre ce tems, parce que quand ces gros ſaumons ſont en vie, ils donnent des ſecouſſes terribles qui rompent les lignes, ou au moins donnent bien de la peine aux pêcheurs; mais ils n'oſent pas différer de les prendre, parce que très-fréquemment il vient des poiſſons voraces qui les mangent, & qui ne laiſſent que la tête des ſaumons & l'haim. Voici donc les précautions qu'ils prennent pour ſe les approprier.

570. Ils ſe tranſportent, *pl. VIII*, *fig.* 2, avec les bateaux aux endroits où ils n'apperçoivent point les lieges ſur l'eau; ils cherchent à ſaiſir avec un crochet de fer la corde E E, & en halant tout doucement ſur la ligne de l'haim où eſt le ſaumon, ils le font approcher de la ſurface de l'eau, & juſques-là, le ſaumon à qui l'eau ne manque pas, fait peu d'efforts pour ſe ſauver; c'eſt quand il ſort de l'eau qu'il s'agite beaucoup; c'eſt auſſi pourquoi pendant qu'il eſt encore dans l'eau ils le ſaiſiſſent par les ouies avec un crochet de fer, & auſſi avec une main, & ils l'amenent dans le bateau; quelquefois même, quand les ſaumons ſont fort gros, ils les aſſomment auſſi-tôt qu'ils ont la tête hors de l'eau. Cette manœuvre ſe voit ſenſiblement dans la figure: ils mettent ordinairement quinze ou vingt haims ſur une même corde, & la diſtance d'un liege à l'autre doit être double de la longueur des empiles L; ſans cela il arriverait ſouvent que les haims accrochant les empiles, la diſpoſition de la corde E E ſerait dérangée.

ARTICLE XI.

Pêche du ſaumon en Canada.

571. LE ſaumon eſt très-abondant dans toutes les rivieres qui ſe déchargent dans la grande baie & dans le fleuve Saint-Laurent; les uns ont la chair blanche, & d'autres, en grand nombre, ont la chair très-rouge; il y en a auſſi beaucoup de bécards qui ne ſont pas moins eſtimés que les autres. Ils entrent dans les rivieres qui ſe déchargent dans le fleuve, depuis le bas de ce fleuve juſqu'à trente lieues au-deſſus de Québec; la pêche de ce poiſſon y eſt abondante dans le mois de mai juſqu'à celui d'août; elle dure même dans les lacs juſqu'au mois d'octobre. Ces poiſſons entrent de préférence dans les rivieres rapides, & où il a des chûtes & des cataractes qu'ils parviennent à franchir quand elles n'ont que ſept à huit pieds de hauteur, & c'eſt au bas de ces chûtes que la pêche eſt la plus abondante dans les ſaiſons que nous venons d'indiquer; ſouvent ils prennent à ces endroits beaucoup de ſaumons avec des eſpeces de trubles, & un filet en poche qui eſt ajuſté au bout d'une fourche.

572. D'AUTREFOIS ils ſe ſervent d'une ſaine faite avec de bon fil retord, & qui a aſſez de longueur pour traverſer l'endroit de la riviere où l'on veut pêcher, leur hauteur n'eſt guere que de deux pieds; les mailles ont un pouce, un pouce & demi à deux pouces d'ouverture en quarré; ces filets ſont leſtés avec des cailloux, & les flottes ſont faites avec des planches de Cedre qui n'ont qu'un pouce & demi de largeur, ſur un pied & demi de longueur; on les attache à la tête du filet avec des lanieres d'écorce de bois blanc: on tend auſſi des naſſes, & l'on va quelquefois la nuit avec des flambeaux les harponner; ces harpons qui ont trois branches barbelées & diſpoſées en tiers-point, ſont propres à prendre de gros & de petits poiſſons. De tems en tems les canadiens ſauvages ou autres, ſe raſſemblent en nombre pour faire une grande pêche que nous allons décrire plus en détail que les précédentes, parce qu'elle differe davantage de celles qui ſe pratiquent en d'autres endroits.

573. DANS la plupart des rivieres, il y a de diſtance en diſtance de rapides chûtes d'eau ou caſcades, entre leſquelles il y a des endroits où l'eau coule uniformément; les Canadiens font une faſcine aſſez longue pour traverſer une riviere, & ils l'établiſſent dans les endroits où l'eau coule paiſiblement, le plus qu'ils le peuvent, vers le haut de ces endroits auprès d'une chûte; ils forment avec des pierres, des piquets & des faſcinages, une eſpece de parc quarré, qui peut avoir dix toiſes de côté; un côté de ce parc eſt établi par les travers de la chûte ou caſcade, & le côté oppoſé qui répond à la partie où le cours de l'eau eſt tranquille reſte ouvert, afin que

rien ne s'oppoſe à l'entrée du poiſſon dans le parc : tout étant ainſi diſpoſé, plus de cinquante Canadiens ſe mettent ſur la faſcine, & la pouſſent vers le parc ; d'autres plongent, & font le plus de bruit qu'ils peuvent, pour forcer le poiſſon d'entrer dans le parc ; quand le faſcinage y eſt rendu, on voit une multitude de ſaumons qui ſe montrent à la ſuperficie de l'eau ; alors tous les pêcheurs ſe mettent à aſſommer ces poiſſons à coups de bâtons, ou à les percer avec des fouannes ; ſans doute qu'il s'en ſauve en s'élançant par-deſſus les bords du parc ; néanmoins il arrive ſouvent qu'à chaque coup de faſcine on prend juſqu'à cent ſaumons ; & quand on a répété pluſieurs fois cette même manœuvre, chaque pêcheur prend la part du poiſſon qui lui revient & l'emporte chez lui, où il la prépare comme nous l'expliquerons dans la ſuite. Il y en a qui prétendent que les bécards ne fraient point avec les francs-ſaumons, mais cette prétention n'eſt appuyée d'aucune bonne preuve.

CHAPITRE IX.

De la pêche des éperlans dans la Seine.

574. ON emploie différens moyens pour prendre les éperlans ; aſſez ſouvent c'eſt une petite ſaine qu'on nomme *ſainette à éperlans*, qui a environ cent vingt ou cent trente braſſes de longueur ; elle eſt épaiſſe, c'eſt-à-dire, que pour retenir ces petits poiſſons, les mailles n'ont que quatre à cinq lignes d'ouverture ; ſix hommes ſe raſſemblent pour traîner ce filet ; un reſte à terre pour maintenir un bout de la ſaine en halant ſur une corde qui y eſt attachée ; des cinq autres qui ſont dans le bateau, trois jettent la ſaine à l'eau, les deux autres rament, décrivant une ligne circulaire ; peu-à-peu le bateau s'approche du rivage pour mettre quatre hommes à terre : ils conſervent le halin qui répond au bout forain du filet ; un qui reſte dans le bateau, rame pour entretenir le milieu du filet vers le courant ; puis les cinq qui ſont à terre halant chacun leur bout, ſe réuniſſent peu à peu & tirent le filet à terre pour prendre le poiſſon. Ou bien une partie de l'équipage étant à terre, hale un bout du filet, pendant que l'autre qui eſt dans une barquette hale l'autre bout ; & ayant traîné leur filet de concert dans le courant, & formé une grande enceinte, ils ſe réuniſſent ſur le rivage & tirent le filet à terre, comme on l'a dit premiere partie, ſeconde ſection. A Caudebec ils ſe ſervent particuliérement de tramaillons faits avec du fil très-délié, dont les mailles de la flue n'ont que quatre lignes d'ouver-

ture, & celles des hameaux trois pouces & demi; ſouvent, en ce cas, ils relevent leur filet en pleine eau; pour cela les barquettes ſe rapprochent l'une de l'autre, à peu près comme on le voit premiere partie, ſeconde ſection. Ces péches ſe font de jour & de nuit, toujours en deſcendant, ſuivant le cours de l'eau : les tems couverts ſont favorables; mais ils redoutent le tonnerre qui fait corrompre le poiſſon, & empêche qu'on ne puiſſe le chaſſer au loin; au contraire quand l'air eſt frais, on le tranſporte très-bon juſqu'à Paris.

575. LES pêches à la ſaine ſont permiſes à tous les maitres pêcheurs; ordinairement les bateaux leur appartiennent, moyennant quoi le profit de la pêche leur reſte en entier. Quelquefois deux maitres ſe réuniſſent pour faire leur pêche de concert, & ils louent des compagnons pour les aider.

576. LES filets deſtinés à prendre des éperlans arrêtent tous les poiſsons qui ſont à leur paſsage, & comme, à cauſe de la petiteſse des mailles, ces pêches détruiſent beaucoup de jeunes poiſsons, on a défendu les ſaines épaiſses; néanmoins par une lettre écrite de Verſailles, 15 juillet 1727, le roi veut qu'elle ſoit tolérée dans les terres de Tancarville, ſeulement pendant quatre mois de l'année, avec la condition que les mailles auront ſix lignes d'ouverture.

577. ON prend auſſi à l'embouchure de la Seine beaucoup d'éperlans avec des guideaux, qui, comme l'on ſait, ſont formés d'une chauſſe ou manche accompagnée de deux ailes tendues ſur des pieux qu'on enfonce dans le terrein, à peu près comme nous l'avons expoſée premiere partie, ſeconde ſection. On tend ce filet quand la mer eſt retirée, & le plus près qu'il eſt poſſible de la laiſſe de baſſe-mer; l'embouchure doit être tournée du côté d'aval : les pieux ſont retenus par des cordes ou des eſpeces de haubans qui ſont frappés, de ſorte qu'ils ne puiſſent être emportés par la marée montante, ni par la deſcendante. Comme on trouve dans ces manches de toutes ſortes de petits poiſſons, il eſt certain que cette pêche contribue beaucoup à la deſtruction du poiſſon dans la Seine. Les guideaux ſimples doivent, ſuivant l'ordonnance, laiſſer entr'eux un intervalle de quinze braſſes; ils les arrangent de façon que ce qui a échappé à une rangée de guideaux, tombe dans les autres : ou en contrevenant entiérement à l'ordonnance, ils les arrangent tout près à près, & en mettent aſſez pour occuper une grande partie de la riviere, comme à la *planche V, fig.* 1; ainſi ils arrêtent tous les petits poiſſons qui remontent, & étaient deſtinés à peupler la riviere de gros poiſſons : les pêcheurs qui n'en peuvent retirer aucun avantage, les jettent ſur le rivage, où ils infectent l'air; & il en réſulte que des pêches qui, il y a vingt ans, étaient affermées mille livres, ne s'afferment plus que deux cents livres, & les pêcheurs s'y ruinent. On fait auſſi dans les rivieres des cloiſons de clayonnage, au bout deſquelles, on met ou des filets à manche, ou des naſſes; on forme ainſi

des courans assez rapides que ces poissons suivent volontiers. C'est pour cette raison qu'on tend des nasses & des guideaux entre les islets & les rochers.

§78. ON prend encore des éperlans au-dessus de Rouen, comme à la Meilleraye, à Belbœuf, &c. avec des nasses; on n'en tend point au-dessous de cette ville, à cause de la rapidité de la marée qui les emporterait. (35) Quoiqu'ils soient fort petits, les nasses qui servent à les prendre sont moins serrées que pour les anguilles; on en met plusieurs sur un cableau fait avec de l'osier ou des sarmens de vigne sauvage; on les tend le soir, & on les retire au bout de vingt-quatre heures; les fortes marées, & les eaux troubles sont favorables à cette pèche. Nous en avons donné la description, premiere partie, seconde section, ainsi il suffira d'y renvoyer. Les jeunes pêcheurs s'amusent quelquefois à prendre dans de petites anses, & au bord de l'eau, des éperlans avec le filet nommé *carreau* ou *échiquier*, dont nous avons parlé plus d'une fois.

§79. ON prend aussi des éperlans à l'embouchure de la Seine, avec le filet qu'on nomme *dranguelle*: c'est une chausse ou manche de filet, dont l'embouchure est fort large & quarrée; le bas de cette embouchure est lesté de pierres; le haut est garni de flottes de liege; on le traine avec deux bateaux à rames, armés chacun de deux hommes; les halins n'ont guere qu'un pouce de circonférence; les rameurs suivent le courant environ cent brasses, puis les deux bateaux se réunissent pour tirer le filet à bord, prendre le poisson, & ensuite remettent le filet à l'eau; les dranguelles pour l'éperlan ont au plus leurs mailles de cinq lignes d'ouverture. Cette pèche est défendue; elle est décrite plus en détail, premiere partie, seconde section.

§80. ORDINAIREMENT les pêcheurs vendent les éperlans au mille, depuis vingt livres jusqu'à vingt-quatre livres, pris dans le bateau, les gros & les petits l'un dans l'autre; mais les poissonniers en font de petits paquets d'une vingtaine; pour cela ils en joignent deux petits ensemble, en fourrant la queue de l'un dans la gueule de l'autre, & ces deux petits poissons passent pour un. Ils forment grossiérement de petits clayons, qu'ils traversent par un petit bout de bois, qui sert à faire paraître le petit panier de poisson plus fourni; ils arrangent d'abord les petits éperlans qu'ils ont joints deux à deux, puis par-dessus, ceux qui sont plus gros pour parer leur marchandise; enfin, ils les lient sur le clayon avec des brins de

(35) L'auteur n'a pas été bien informé quant à la pêche de l'éperlan dans cette partie de la Seine: on sait que la marée n'est pas sensible, à beaucoup près, jusqu'à Rouen, & que l'on pêche une grande quantité d'éperlans à Caudebec & à Bolbec, lieux situés à plusieurs lieues au-dessous de cette derniere ville.

chanvre ; c'eſt ainſi qu'ils les tranſportent, & qu'ils les vendent à Paris & ailleurs vingt-quatre, trente, & quelquefois quarante ſols le panier.

Apprêt des éperlans.

581. ON ne ſale point & on ne marine point ce petit poiſſon ; on le mange toujours frais ſans le vuider ; on le lave ſeulement, puis on l'eſſuie entre deux linges. Communément on les fait frire ; pour cela on leur traverſe la tête avec une brochette de bois ou d'argent ; on les farine, & mettant les brochettes dans la poële, on les fait frire à grand feu. Quelquefois on les apprête entre deux plats : on fait fondre du beurre dans le plat où on veut les ſervir ; on y ajoute du perſil, de la ciboule ; & ſi l'on veut, des champignons coupés menu ; le tout étant convenablement aſſaiſonné de ſel & de poivre ; on étend deſſus les éperlans, & on verſe deſſus une portion de la ſauce qu'on a réſervée ; on les couvre d'un plat, on les fait cuire à petit feu ; quelques-uns finiſſent par mettre deſſus une chapelure de pain, un filet de verjus, ou un jus de citron, & on ſubſtitue au plat de deſſus un couvercle de tourtiere pour faire prendre couleur.

CHAPITRE X.

De l'uſage qu'on fait du ſaumon, des truites & des autres poiſſons de cette famille, avec différens moyens pour les conſerver.

582. LES ſaumons & les truites, &c. ſont, après la morue, un objet conſidérable de commerce ; comme c'eſt la vente de ces poiſſons qui indemniſe les propriétaires des pêcheries, des dépenſes conſidérables qu'ils ont faites pour leur établiſſement & leur entretien, & qui fournit aux pêcheurs la récompenſe de leurs travaux, il convient de terminer cette ſection par expoſer les différens uſages qu'on peut faire de ces poiſſons pour en retirer le plus grand profit. Et comme le ſaumon fournit la pêche la plus abondante, & une branche conſidérable de commerce, je vais commencer par expoſer fort en détail ce qui regarde ce poiſſon, & j'aurai peu de choſe à dire ſur les autres poiſſons de cette famille.

ARTICLE PREMIER.

Du ſaumon.

583. LE ſaumon eſt ſans contredit un poiſſon très-eſtimé ; mais il n'y

aurait que ceux qui ſe trouvent à portée des endroits où on les pèche qui puſſent en profiter, ſi on ne ſavait pas lui donner des préparations qui le mettent en état de ſe conſerver aſſez long-tems pour être tranſporté au loin.

Du ſaumon frais.

584. LE ſaumon frais eſt ſans contredit un mets fort recherché, ce qui fait que quand les pêcheries ſont établies à portée des villes conſidérables, on en trouve un débit avantageux, & on eſt diſpenſé d'avoir recours à des préparations embarraſſantes & toujours diſpendieuſes; il y a même cela d'avantageux, que quoique la chair de ce poiſſon ſoit délicate, elle peut ſe conſerver aſſez long-tems bonne à manger, pourvu que ce ſoit par un tems frais. Auſſi les chaſſes-marée en apportent à Paris & dans d'autres grandes villes fort éloignées des pêcheries; au moyen de quoi il ſe vend communément fort cher, même à portée des endroits où l'on en prend beaucoup.

585. ON ſait que les poiſſons gelés ſe gardent tant qu'on veut ſans ſe gâter. Les Canadiens conſervent ainſi leurs vivres, chair & poiſſons, tout l'hiver, pourvu qu'il n'arrive point de dégel; car dans ce cas ils éprouvent une grande calamité, la chair & le poiſſon ſe corrompant très-promptement auſſi-tôt qu'ils ſont dégelés. On ſait qu'à la Chine on forme ſur des bateaux des eſpeces de glacieres, ou moyen deſquelles on tranſporte à Canton du poiſſon frais & bon à manger qu'on a pris dans des provinces fort éloignées. On ſait encore qu'en France on conſerve long-tems du gibier & du poiſſon dans des glacieres, & que les chaſſes-marée profitent des tems de gelée pour tranſporter fort loin leurs poiſſons: mais en France les gelées ſont rarement d'aſſez longue durée pour qu'on puiſſe compter ſur cette façon de conſerver le poiſſon; de ſorte qu'il arrive ſouvent que le dégel ſurvenant tout à coup, les chaſſes-marée ſont des pertes conſidérables.

586. HEUREUSEMENT il ſuffit que l'air ſoit frais pour qu'on puiſſe tranſporter les ſaumons en bon état de 50, 60 & même 80 lieues. Je ne rapporterai point pour preuve de cela ce qu'on dit des pêcheurs de la Bothnie occidentale, qui auſſi-tôt qu'ils ont débarqué leurs poiſſons, les mettent dans des foſſes qu'ils ont creuſées en terre, & après les avoir couverts de feuilles, ils les trouvent très-frais & très-bons à manger au bout de huit jours. Si cela eſt, probablement l'air frais & ſec du nord contribue à leur conſervation. Les pratiques du nord ne peuvent donc pas être utiles dans notre climat tempéré. Il n'en eſt pas de même de ce que nous allons rapporter.

587. UNE preuve que les ſaumons peuvent ſe conſerver aſſez long-tems ſans s'altérer, eſt qu'on tranſporte par mer de quelques ports d'Ecoſſe à Londres,

Londres, des ſaumons qui y arrivent très-bons quand l'air eſt frais, & que la traverſée n'eſt pas retardée par des calmes ou des vents contraires. Les Ecoſſais, pour faire ce tranſport, ôtent les ouies, & vuident les ſaumons: ils ne les lavent pas; mais ils mettent dans le corps, à la place des entrailles, un bouchon de paille de froment ou de ſeigle bien propre, & qui n'ait pas de mauvaiſe odeur. Ils les arrangent enſuite dans des mannes ſur de la paille longue, de façon que les poiſſons ne ſe touchent pas. Si pendant la traverſée il arrive des vents contraires, des tems chauds ou des orages qui pourraient précipiter la corruption du poiſſon, les marchands les ſalent ou les marinent, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

Débit du ſaumon frais dans les marchés.

588. IL y a de petits ſaumons que les détailleurs trouvent à vendre en entier; mais communément ils ſont obligés de couper les gros par tranches plus ou moins groſſes, au deſir des acquéreurs, à moins qu'ils ne trouvent à les vendre à des communautés religieuſes qui font abſtinence. Les gens qui aiment les mets délicats préferent la hure; d'autres aiment les entre-deux. Je vais dire un mot de la façon d'apprêter le ſaumon frais dans les cuiſines.

Quelques manieres d'apprêter les ſaumons frais.

589. NOUS avons déjà dit que la chair des ſaumons eſt délicate & agréable; ainſi on la mange avec plaiſir: néanmoins, comme ſon goût eſt fin & peu relevé, on s'en laſſe plus tôt que d'autres poiſſons, qui d'abord ne paraiſſent pas auſſi agréables: il convient donc d'apprêter le ſaumon frais un peu de haut-goût; nous allons en donner quelques exemples, pour mettre ceux qui ſont à portée des pêcheries en état de s'accommoder plus longtems de ces mets en variant le goût par les différens apprêts (36).

590. 1°. ON coupe le ſaumon par tranches, on le paſſe à la caſſerole avec un peu de bonne huile ou du beurre frais, aſſaiſonné de poivre & de ſel;

(36) Je conviens avec le ſavant & laborieux auteur de ce traité, qu'il eſt avantageux pour les propriétaires des pêcheries, comme pour ceux qui gagnent leur vie à prendre du poiſſon, que les cuiſiniers aient trouvé des moyens d'en augmenter la conſommation en multipliant & en variant la maniere de les apprêter; mais il n'eſt pas moins vrai, ce me ſemble, que ces détails ne ſont point ici à leur place, & que l'on aurait pu ſe borner à indiquer comment on s'y prend pour ſaler, mariner, fumer & deſſécher le ſaumon, afin de pouvoir le tranſporter au loin, ſans qu'il ſe corrompe, parce que ces objets intéreſſent le commerce, & invitent les pêcheurs à ſe perfectionner dans l'exercice de leur art.

puis on le fait cuire ſur le gril en l'arroſant avec ce qui eſt reſté dans la caſſerole ; enfin on le ſert avec une ſauce ou un ragoût.

591. 2°. De quelque façon qu'on apprête le ſaumon, on peut le ſervir avec une ſauce faite avec de bonne huile d'olive, qu'on met dans une caſſerole, l'aſſaiſonnant de ſel, de gros poivre, d'un filet de vinaigre, de verjus ou de citron : on tient cette ſauce ſur le feu ſans la faire bouillir, & on la verſe ſur le poiſson.

592. 3°. On met dans une caſſerole un morceau de beurre frais, une pincée de farine, & pour aſſaiſonnement du ſel, du poivre, un anchois bien lavé & coupé menu, des capres, &, ſi l'on veut, une petite pointe d'échalottes ou d'ail. Il ne faut pas faire bouillir cette ſauce, mais la tenir ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſe, la remuant continuellement. Enfin on la verſe ſur le poiſson.

593. 4°. On fait encore cuire le ſaumon au court-bouillon, le mettant dans une poiſonniere avec du vin blanc, du ſel, du poivre, quelques clous de girofle, quelques racines de perſil : quand il eſt cuit & refroidi, on le ſert ſur une ſerviette avec du perſil verd, & on le mange à l'huile & au vinaigre, ou avec un jus de citron.

594. 5°. On peut auſſi mettre un tronçon de ſaumon dans un pot de terre dont la grandeur ſoit proportionnée à la groſeur du morceau de poiſſon qu'on veut faire cuire. On met dans ce pot du bouillon maigre, du vin blanc, des racines, des oignons coupés par tranches, quelques fines herbes, du poivre, un morceau de beurre frais, & le tronçon de ſaumon, qu'on a ſoin de lier avec du fil pour qu'il reſte dans ſon entier : quand il eſt cuit dans ce court-bouillon, on le dreſſe ſur un plat, & on y ajoute le court-bouillon dans lequel on l'a fait cuire.

595. 6°. Pour ceux que le vin incommode, on met dans une caſſerole une poignée de ſel, une pinte d'eau, une petite gouſſe d'ail, des oignons, des racines de perſil, de la ciboule, du girofle ; quand on a fait mitonner le tout à petit feu pendant une demi-heure, on paſſe le bouillon par un tamis : on y ajoute deux parties de lait ſur une de bouillon, & on fait cuire le ſaumon dans cette ſauce à petit feu, de ſorte qu'elle ne faſſe que frémir ; puis on le ſert avec cette ſauce.

596. 7°. On peut encore couper le ſaumon par tranches de l'épaiſſeur du doigt ; puis le tenir une heure ſur les cendres chaudes avec de l'huile, du perſil, des échalottes hachées menu, du gros poivre : on met enſuite les tranches de ſaumon dans des caiſſes de papier, & par-deſſus leur aſſaiſonnement un peu d'huile & de la mie ou de la chapelure de pain. Ces caiſſes ſe mettent ſur un plat d'argent qu'on place ſur un petit fourneau, avec par-deſſus un couvercle de tourtiere : quand le ſaumon eſt cuit, & que la

mie de pain a pris couleur, on releve la ſauce avec un jus de citron, ou on y fait quelque ſauce acide.

597. 8°. ENFIN pour accommoder le ſaumon au gras, on le fait cuire à petit feu dans un bon coulis, l'ayant enveloppé dans des bardes de lard frais; & ſur la fin on y ajoute un verre de vin blanc en le dreſſant ſur le plat: on releve la ſauce avec un jus de citron ou un filet de verjus.

Maniere de conſerver le ſaumon dans du beurre fondu.

598. QUOIQUE le ſaumon puiſſe ſe conſerver frais & bon à manger plus long-tems que quantité d'autres poiſſons, même que les truites, néanmoins il ne ſerait pas poſſible de l'envoyer en état d'être mangé à des diſtances conſidérables, ſur-tout quand l'air n'eſt pas frais, c'eſt ce qui a fait imaginer aux Hollandais une façon de le conſerver, par laquelle on peut le manger au bout de quinze jours ou trois ſemaines, preſque auſſi bon que s'il n'était pèché que depuis trois ou quatre jours. Il eſt vrai que cette préparation exige des frais & des précautions qui la rendent impraticable pour en faire un objet de commerce; ainſi elle ne convient que pour envoyer en préſent, ou pour des gens riches qui ne plaignent pas la dépenſe pour ſatisfaire leur goût. Quoi qu'il en ſoit, voici en quoi elle conſiſte.

599. SI-TÔT que le poiſſon eſt pris, on lui coupe le bout du muſeau; & on le pend par la queue pour en tirer le ſang le plus qu'il eſt poſſible: peu de tems après on lui ouvre le ventre pour le vuider, & on le lave ſoigneuſement; on le fait cuire tout entier dans une ſaumure de ſel blanc qu'on écume fréquemment: avant que le poiſſon ſoit entiérement cuit, on le tire de la ſaumure, prenant garde d'endommager la peau; on le laiſſe refroidir & égoutter ſur une claie, puis on l'expoſe un jour ou deux à la fumée d'un feu de genievre, qui ne doit pas faire de flamme: enfin on le met dans une boîte de fer-blanc dont les côtés ſoient d'environ un pouce plus élevés que l'épaiſſeur du poiſſon: on remplit entiérement cette boîte avec du beurre frais & ſalé qu'on fait fondre; quand le beurre eſt figé, on ferme la boîte avec ſon couvercle; qu'on fait ſouder avec le deſſous. Quelques-uns mangent ce poiſſon ſans le faire cuire; mais il eſt meilleur quand on acheve de lui donner ſa parfaite cuiſſon; alors on le ſert comme le ſaumon frais, avec une ſauce relevée. On lui trouve plus de goût, & on le préfere aux ſaumons frais. L'hiver on peut ſubſtituer au beurre de bonne huile d'olive, qui reſtant figée, ne s'écoule pas plus que le beurre.

Du ſaumon mariné.

600. ON prend, comme nous l'avons dit, du ſaumon dans la plupart

des rivieres qui ſe déchargent dans l'Océan ; mais ſouvent c'eſt en trop petite quantité pour qu'on puiſſe en faire des ſalaiſons : d'autres fois des pêcheries où l'on prend beaucoup de ſaumons, étant ſituées dans des provinces très-peuplées, ou à portée de villes aſſez conſidérables pour qu'on trouve à les vendre frais à un prix qui paſſe toujours celui du ſaumon ſalé, il ne ſerait pas raiſonnable d'en faire des ſalaiſons. Néanmoins il arrive quelquefois & accidentellement qu'on fait des pêches ſi abondantes, qu'on eſt obligé de donner pour moins de dix ſols la livre des ſaumons, qui pour l'ordinaire ſe vendent 40 & 50 ſols la livre. C'eſt dans ces circonſtances accidentelles qu'il eſt avantageux de préparer le ſaumon de façon qu'il puiſſe ſe conſerver long-tems, & être tranſporté aſſez loin ſans ſouffrir d'altération ; on ne pourrait pas eſpérer de ſe dédommager, par la vente, des frais qu'exige la préparation avec le beurre, que nous avons détaillée dans le paragraphe précédent : on peut bien en ſaler une petite quantité pour ſa propre proviſion ; mais ces cas, preſque toujours imprévus, ne permettent pas de faire des ſalaiſons conſidérables, qui emporteraient trop de frais pour entrer en concurrence avec le poiſſon qu'on met dans le commerce.

601. LE meilleur parti qu'on puiſſe prendre pour profiter des pêches abondantes qui arrivent accidentellement & ſans qu'on puiſſe les prévoir, eſt de mariner le ſaumon ; d'autant que quand cette préparation eſt bien faite, le poiſſon eſt beaucoup meilleur que celui qui eſt ſalé ; & ſouvent quand on eſt las de ſaumon frais, on mange avec plaiſir celui qui eſt mariné ſuivant quelques-unes des méthodes que je vais rapporter.

602. POUR que les opérations dont nous allons parler aient tous le ſuccès qu'on peut deſirer, il faut le faire avant les chaleurs : auſſi en Ecoſſe on commence à mariner le ſaumon, auſſi-tôt que les rivieres étant dégelées, on peut commencer la pêche, & on ceſſe de mariner quand vers le mois de mai les chaleurs ſe font ſentir ; alors on ſale & on paque en barrils tous les ſaumons.

603. QUAND on ne ſe propoſe pas de conſerver le ſaumon mariné fort long-tems, mais qu'on veut qu'il ſoit bon, voici la méthode qu'il convient de ſuivre. Auſſi-tôt que le ſaumon eſt pris, on le vuide & on le lave, puis on le fait cuire dans de l'eau avec un peu de ſel : pendant que le poiſſon cuit, on fait chauffer du vin, ſe contentant de le faire frémir ; enſuite on le laiſſe refroidir, & on le verſe ſur le ſaumon, qu'on a mis dans un pot de grès, qu'on couvre le mieux qu'il eſt poſſible : au bout de huit, dix, douze & même quinze jours, on en tire des tronçons qu'on peut ſervir au ſec ſur une ſerviette, & le manger avec du verjus, un jus

de citron ou de l'huile & du vinaigre : on peut auſſi lui faire, comme au ſaumon frais, une ſauce dans laquelle on le fera rechauffer.

604. A Abberdeen, où l'on marine beaucoup de ſaumons, auſſi-tôt que le poiſſon eſt ſorti de l'eau, on lui retranche ſix ou huit pouces de la queue ; puis on tranche la tête & le corps en deux ſuivant toute ſa longueur, de ſorte que la tête reſte attachée à une des moitiés ; on le lave bien dans l'eau douce, ou encore mieux dans l'eau de mer quand on en a à portée, de ſorte qu'il n'y reſte ni ſang ni ordures : on coupe ordinairement en deux la moitié où il n'y a point d'arête, & en trois celle où l'arête eſt reſtée : on a ſoin que la moitié de la tête reſte aux tronçons qui ſont le plus près de la tête, & même pour qu'elle ne s'en ſépare pas, on l'y attache avec une ficelle.

605. ON fait dans une chaudiere ſur le feu une ſaumure avec du ſel blanc, & on met plus ou moins de ſel, ſuivant qu'on veut conſerver le ſaumon plus ou moins long-tems, ou l'envoyer plus ou moins loin : celui qui eſt moins loin ſalé eſt plus agréable à manger ; il approche plus du ſaumon frais ; mais il ne ſe conſerve pas auſſi long-tems : à meſure qu'il ſe forme de l'écume ſur la ſaumure, on l'emporte avec l'écumoire. Lorſque la ſaumure eſt bien bouillante, on met dedans les tronçons des ſaumons. Comme il eſt important d'ôter le plus que l'on peut l'huile du ſaumon, il faut écumer preſque continuellement, juſqu'à ce que le poiſſon ſoit aſſez cuit pour être bon à manger : alors on le retire de la ſaumure & on le met égoutter ſur une grille de bois, la peau en-deſſus, prenant garde d'entamer les écailles.

606. LE lendemain quand le poiſſon eſt refroidi, on le met dans de petites tinettes, & ſur environ trente livres de poiſſon, on met deux pintes de vinaigre : quand c'eſt de bon vinaigre de vin, on peut en diminuer la doſe, & on acheve de remplir la tinette avec la ſaumure où le poiſſon a cuit, qui eſt refroidie, & qu'on a paſſée par un tamis pour en ôter la graiſſe. En arrangeant les tronçons de ſaumons dans la tinette, on met deux ou trois onces de gros poivre avec de la fleur de muſcade, & l'on augmente la doſe de ces épices ſuivant qu'on veut que les poiſſons marinés ſe gardent plus ou moins de tems : il faut ſur-tout enfoncer les tinettes avec ſoin, & qu'elles ſoient bien étanches, pour qu'elles ne perdent point la ſaumure, & qu'elles ne prennent point d'air, en les tenant de plus dans un lieu frais & ſec. Le poiſſon eſt très-bon à manger au bout de ſix ſemaines ou deux mois : on peut le conſerver plus long-tems ; mais plus on le garde, plus il perd de ſa qualité.

607. LA méthode de Berwick ne differe de celle d'Abberdeen, qu'en ce qu'il eſt recommandé, 1°. d'appuyer pendant la cuiſſon avec le plat de

l'écumoire ſur les morceaux qui ſurnagent, pour qu'ils plongent dans la ſaumure ; 2°. qu'une demi-heure ſuffit pour que le ſaumon ſoit cuit, lorſque la ſaumure eſt bien bouillante ; 3°. que quand on met le ſaumon refroidir, il faut éviter que les morceaux ſe touchent, pour qu'ils ſe refroidiſſent plus promptement ; 4°. que la ſaumure qui reſte après qu'on en a pris ce qu'il faut pour remplir la tinette, peut ſervir juſqu'à quatre fois à cuire de nouveaux poiſſons.

608. LA méthode de Newcaſthle ne differe des précédentes qu'en ce qu'en arrangeant les morceaux de poiſſon dans les tinettes, on met entre eux des épices en poudre compoſées comme il ſuit. Une demi-once de poivre noir, autant de poudre de la Jamaïque, un quart d'once de clous de girofle, une livre de ſel, le tout réduit en poudre. On préfere l'eau de mer à l'eau douce pour faire cuire le poiſſon ; & quand on eſt obligé d'employer de l'eau douce, il faut doubler la doſe du ſel. Il y en a qui trouvent le ſaumon mariné avec des épices meilleur que celui où l'on n'en a point employé ; mais quelques-uns donnent la préférence à celui qui eſt tout ſimplement confit dans le ſel & le vinaigre. On donne pour marque que le poiſſon eſt aſſez cuit, quand les morceaux le moins gros s'élevent à la ſurface de la ſaumure.

609. PLUSIEURS marineurs mettent leurs pieces de ſaumons s'égoutter & ſe refroidir ſur une table inclinée & carrelée de carreaux de faïence ; plutôt que ſur une grille de bois. Les tinettes dans leſquelles on porte le ſaumon mariné aux marchés de Londres, ont environ deux pieds de diametre & neuf à dix pouces de haut : il y en a de moitié plus petites qu'on nomme des *demi-tinettes*. Il eſt étonnant la quantité qui s'en débite à Londres. En Écoſſe les maiſons où l'on marine le ſaumon, ſont placées la plupart au bord de l'eau, pour avoir aiſément de l'eau de mer, ſoit pour le laver ou le faire cuire.

610. EN Hollande, auſſi-tôt que le ſaumon eſt pris, on lui coupe la tête, on ſépare en deux ſuivant la longueur du poiſſon ; on coupe le reſte par tronçons ou tranches de trois doigts d'épaiſſeur juſqu'au-deſſous de l'anus ; on laiſſe la queue de la longueur que l'on veut : on met tous ces morceaux dans un grand vaſe plein d'eau fraîche, où on les lave avec ſoin, & on change l'eau juſqu'à trois fois pour ôter tout le ſang : on lie chaque tranche ſéparément ſur de petites lattes, pour qu'elles ne ſe touchent pas, & qu'elles ne ſe déforment point en cuiſant.

611. QUAND les tranches de ſaumons ſont ainſi préparées, on fait bouillir à part aſſez d'eau pour que le poiſſon en ſoit couvert : on y ajoute deux bouteilles de vin du Rhin, une bouteille de bon vinaigre, du macis, des clous de girofle, du poivre en grain ou du poivre long de Portugal, de

la coriandre, du thim, des feuilles de laurier, une gouſſe d'ail & plus ou moins de ſel, ſuivant qu'on ſe propoſe de conſerver plus ou moins de tems le ſaumon mariné : quand cette eau eſt bouillante, on y met les tranches de ſaumon, obſervant de placer en-deſſus les têtes qui ſont plus aiſées à cuire que la chair : quand le poiſſon eſt cuit, on le retire proprement pour le mettre égoutter ſur un linge blanc. Le bouillon étant refroidi, on le paſſe par un tamis ; enſuite on arrange le ſaumon dans une tinette ou un pot de grès ſur une couche de feuilles de laurier : on met entre les morceaux de ſaumon un peu de ſel & des tranches de citron ; on verſe deſſus la ſauce dans laquelle le ſaumon a cuit, juſqu'à ce que le poiſſon en ſoit tout couvert : on finit par remplir le vaſe avec les têtes & les queues ; on verſe par-deſſus de bonne huile, & on ferme exactement le vaſe où l'on a mis le ſaumon, qui étant ainſi préparé, peut ſe conſerver une couple de mois : on peut le manger tel qu'il eſt en ſortant de la tinette, avec une ſauce comme pour le ſaumon frais ; ou bien l'ayant fait rechauffer, on le ſert avec une ſauce blanche ou une étuvée, &c. J'ai mangé avec plaiſir du ſaumon ainſi mariné qui m'avait été envoyé de Hollande.

Du ſaumon fumé.

612. LA façon de préparer ainſi le ſaumon, revient à celle qu'on donne au hareng qu'on nomme *ſaur* ou *ſauré ;* mais il eſt beaucoup meilleur. On en prépare en Angleterre, en Ecoſſe & en Hollande, mais pas à beaucoup près autant que dans le nord : comme la préparation eſt à peu près la même dans ces différens endroits, je me contenterai de détailler celle qui eſt en uſage en Hollande.

613. AUSSI-TÔT que le ſaumon eſt tiré de l'eau, on lui coupe le muſeau, & on le pend par la queue pour laiſſer égoutter le ſang ; puis on l'ouvre dans toute ſa longueur par le ventre juſqu'au dos, de ſorte cependant que la tête ne ſe ſépare pas du corps ; on ôte les ouies, on le vuide & on le lave. On met du ſel blanc deſſus le poiſſon, & on le laiſſe en cet état 24 ou 36 heures plus ou moins, ſuivant le tems qu'on ſe propoſe de conſerver le poiſſon.

614. IL y en a qui le mettent ainſi couvert de ſel entre deux planches qu'on pend dans un lieu frais & ſec, non-ſeulement pour l'applatir, mais encore pour que la graiſſe & la lymphe s'égouttent ; il faut enſuite l'expoſer à la fumée : mais pour que le poiſſon conſerve ſa forme platte, on paſſe en travers de petites lattes minces qu'on attache à la peau du côté du dos A, *pl. IX, fig.* 4 & 5. A eſt le poiſſon du côté de la peau ; B le même poiſſon vu du côté de la chair. Enfin on le fume avec des copeaux de bois de chêne ou de

genievre, qu'on allume de façon qu'il produiſe de la fumée ſans faire de flamme: quand il a été ainſi fumé pendant trois jours, on le pend à l'air pendant vingt-quatre heures, & on continue à l'expoſer alternativement à l'air & à la fumée pendant quinze jours ou trois ſemaines.

615. POUR conſerver le ſaumon fumé, il ne faut pas l'empiler comme la morue ſeche; car ce poiſſon étant très-huileux, ſe gâterait: il faut le ſuſpendre en l'air, & même il eſt avantageux de l'expoſer de tems en tems à la fumée. Quand on veut le tranſporter, on enveloppe ſéparément chaque poiſſon dans de la paille longue, pour qu'ils ne ſe touchent point, & pour les tenir ſéchement. Ce ſaumon bien préparé ſe conſerve aſſez long-tems comme le hareng ſaur; cependant il n'eſt jamais meilleur que quand il n'eſt préparé que depuis un mois ou deux.

616. ON en fait une grande conſommation dans le nord, où il eſt regardé comme une proviſion ordinaire des maiſons particulieres, ainſi que le bœuf ſalé en Irlande, le beurre en Flandre & le fromage en Hollande: la façon la plus ordinaire de l'apprêter pour le manger, eſt de le faire un peu rôtir ſur le gril comme on fait le hareng ſaur; mais quand on veut lui donner un apprêt plus recherché, on le coupe par longues tranches, qu'on fait tremper dans du lait, & enſuite cuire ſur un plat d'argent dans des caiſſes de papier, l'humectant avec du beurre frais ou de l'huile, & quelquefois on y ajoute une farce. On le fait auſſi entrer comme aſſaiſonnement dans les ragoûts maigres en guiſe de jambon ou d'anchois: on en hache encore bien menu avec de fines herbes, des œufs & du poiſſon frais, pour en faire une farce ou des andouillettes.

617. ON prépare encore du ſaumon fumé en Moſcovie, en Livonie, en Suede, &c. La préparation de ce ſaumon differe peu de celles que nous venons de détailler: on vuide la tête & le ventre; on le fend par le ventre dans toute ſe longueur; on ôte la groſſe arête, & on lave ces tranches de poiſſon dans de l'eau & dans ſon propre ſang; on le couche dans une eſpece d'auge remplie d'une forte ſaumure, où on le laiſſe deux, trois ou quatre fois 24 heures; enſuite, après l'avoir percé de petites lattes minces pour qu'il ſe tienne bien étendu, on le ſuſpend pendant quatre ou cinq jours dans une cheminée quarrée & preſque fermée par le haut, ou on le fume avec des racines de genievre ou d'aulne: il ne faut pas que ces racines faſſent de flamme. On paque enſuite ces ſaumons dans des barrils comme l'on fait les ſaumons ſimplement ſalés.

618. CE ſaumon, préparé comme l'on voit aſſez négligemment, eſt envoyé en une infinité d'endroits, dans preſque toute l'Allemagne, où il forme une branche de commerce conſidérable. Cependant les fûts du nord ſont faits avec des planches de ſapin ridiculement épaiſſes, & on ſe plaint encore qu'ils

qu'ils ne ſont pas fidellement paqués. On y trouve des ſaumons de toute grandeur, & quelquefois des poiſſons de différentes eſpeces.

619. JE terminerai ce qui regarde les ſaumons fumés par ceux qu'on prépare à Berghen & à Finmarck, qui paſſent pour être les meilleurs de tous ceux qu'on prépare dans le nord. Effectivement on exporte tous les ans de Finmarck & de Berghen 5 à 600 barrils de ſaumons qui peſent chacun plus de 320 livres. Cette quantité de ſaumons eſt amplement fournie par trois grandes rivieres très-ſaumoneuſes, où les habitans pechent avec des filets qu'ils relevent & tendent ſoir & matin. Voici comment ils préparent leur poiſſon.

620. AUSSI-TÔT que les ſaumons ſont tirés de l'eau, on leur coupe la tête & la queue; on les ouvre en deux ſuivant leur longueur; puis on les étend ſur la grave ou ſur des rochers la chair en-haut, à peu près comme on fait la morue, ſeconde partie, premiere ſection, enſuite on le ſale avec du ſel de France: quand ils ont pris ſel pendant vingt-quatre heures, on les lave avec ſoin, & on les tient étendus avec de petits morceaux de bois minces, ou on les attache par les nageoires de derriere les ouies avec une ficelle qui ſert à les ſuſpendre dans un tuyau de cheminée, où on les expoſe à la fumée du genievre, ayant ſoin de ne pas faire de flamme qui déchirerait la peau, & alors ils ne ſeraient plus marchands. On en tranſporte beaucoup en Hollande, à Hambourg, en Boheme, &c. Les ſaumons qu'on prépare en Nordland ſont portés à Berghen; mais celui qui eſt pris & préparé à Finmarck par les habitans du pays, eſt acheté par une compagnie Danoiſe, & tranſporté directement à Coppenhague.

Du ſaumon deſſéché.

621. ON prépare encore dans le nord les ſaumons en hengfish, flac fish, rondfish, &c. comme nous l'avons expliqué amplement ſeconde partie, premiere ſection, où nous renvoyons pour éviter les répétitions; mais il convient de dire quelque choſe de la façon de boucaner les ſaumons dans l'Amérique ſeptentrionale. Il y a des Canadiens qui ſalent les ſaumons comme la morue verte, à la façon de Hollande: d'autres, après les avoir ſalés, les fument comme les Norvégiens. Ces différentes préparations ayant été ſuffiſamment expliquées, je me contenterai de détailler la pratique des Sauvages, qui, ſans ſaler leurs ſaumons, les deſſechent à la fumée, ou les boucanent.

622. ILS font une eſpece d'échafaud élevé de quatre pieds au-deſſus du terrein, & formé de piquets fourchus *a*, *b*, *c*, *d*, *pl. X*, *fig.* 1, qui ſupportent des perches ſur leſquelles on poſe de menus barreaux ou des branches d'arbres pour former un grillage, ſur lequel ils arrangent le poiſſon après

l'avoir vuidé, ouvert dans ſa longueur, & en avoir retranché la groſſe arête, ils paſſent dans les bords de la chair de petites baguettes pour qu'il ſe tienne bien étendu; enfin ils allument ſous l'échafaud du feu qui faſſe beaucoup de fumée, & point ou fort peu de flamme, ce qu'ils continuent en retournant le poiſſon de tems en tems, juſqu'à ce qu'il ſoit bien deſſéché: quand il l'eſt ſuffiſamment, on le conſerve dans un endroit frais & ſec. Si l'on s'apperçoit qu'il ait repris un peu d'humidité, on prévient qu'il ne ſe corrompe en le remettant un peu ſur l'échafaud. A l'égard de la façon d'apprêter ce poiſſon, elle differe peu de ce que nous avons dit en parlant du ſtockfish à la ſeconde partie, premiere ſection de la morue.

Du ſaumon ſalé.

623. DANS les endroits où l'on prend beaucoup de ſaumons, & où l'on ne trouve pas à les conſommer frais, on les ſale, ſur-tout quand les chaleurs ſe font ſentir, car alors il n'eſt plus bon ni mariné ni fumé, & c'eſt ce ſaumon ſalé qui fait une branche conſidérable de commerce. Quoique les Hambourgeois, & les autres ports des environs de l'Elbe & de la mer d'Allemagne, ainſi que de la Baltique, faſſent ce commerce, preſque tout celui qu'on conſomme en France vient d'Angleterre & d'Ecoſſe: les poiſſons qu'il fourniſſent ſont de bonne qualité, ſalés avec ſoin, & paqués fidélement, étant lotis ſuivant leur eſpece, & point fourrés d'autres poiſſons.

624. ON ſale quelques ſaumons comme on fait la morue verte: pour cela, après avoir vuidé la tête & le ventre, l'avoir lavé, tranché par le dos ſans lui ôter la groſſe arête, *pl. IX, fig. 6 & 7*, on les met en premier ſel pendant trois ou quatre fois 24 heures, tantôt dans des caiſſes, lits par lits, avec du ſel entre deux, & d'autres fois dans une forte ſaumure: quand ils ont pris ſel, on les laiſſe égoutter leur eau: enſuite on les paque en barril en y mettant de nouveau ſel.

625. LES Irlandais tiennent leur poiſſon un mois ou ſix ſemaines en premier ſel: enſuite ils le ſalent en le paquant dans des barrils qui peſent environ trois quintaux.

626. DANS la Bothnie occidentale on vuide les ſaumons; & après les avoir coupés en quatre morceaux, on les met dans de grands vaiſſeaux, où on les couvre entiérement de ſel: on les laiſſe en cet état pluſieurs mois, juſqu'au commencement de l'automne, qu'on les tire de ce premier ſel; on les lave avec ſoin, A, *pl. X, fig. 1*, & on les paque dans des tonnes de bois de ſapin ſans y mettre de ſel; mais quand elles ſont remplies, on verſe par la bonde le plus qu'il eſt poſſible d'une forte ſaumure, ce qui ſuffit pour les conſerver. Après avoir parlé fort en abrégé des ſalaiſons qui ſe font en

différens endroits, je vais détailler le mieux qu'il me ſera poſſible ce qui ſe pratique en Ecoſſe.

627. NOUS avons déjà dit que les côtes d'Ecoſſe, ainſi que les rivieres qui s'y rendent, ſont bien fournies de ſaumons d'une bonne groſſeur & point trop gras, ce qui, comme nous en avons prévenu, eſt très-avantageux pour leur conſervation, la graiſſe ou l'huile des poiſſons étant ce qui s'altere d'abord au point de contribuer à la corruption de la chair du poiſſon : ainſi les ſaumons très-gras, qui ſont les meilleurs pour manger frais, ne ſont pas les plus propres pour les ſalaiſons. Les poiſſonniers de Londres ont un marché qui ſubſiſte depuis plus de 50 ans avec les ſeigneurs propriétaires des anſes & rivieres de la côte orientale d'Ecoſſe depuis Berwick juſqu'à Abberdeen pour le ſaumon ſalé, mais principalement pour le ſaumon mariné. Ces propriétaires ſont des conventions tantôt en argent, tantôt en poiſſon avec les pêcheurs, ou plutôt avec ceux qui préparent le poiſſon; car je ne crois pas que ce ſoient les pêcheurs qui ſalent, marinent, ou ſaumurent les ſaumons & les truites, mais des particuliers qui ſont logés convenablement, & fournis des uſtenſiles néceſſaires pour ces ſortes d'opérations.

628. LE plus tôt qu'il eſt poſſible, au retour de la pêche, on fend les ſaumons comme on fait la morue plate, ſeconde partie, premiere ſection, excepté que la morue ſe tranche par le ventre & le ſaumon par le dos, depuis la tête juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue; on laiſſe ſouvent la groſſe arête attachée à la chair d'un des côtés : ſi l'on poſe le ſaumon ſur une table, la queue de ſon côté, l'arête reſte ordinairement attachée à la moitié qui eſt du côté de la main droite.

629. QUAND le poiſſon eſt ainſi tranché, qu'on a emporté les ouies, qu'on l'a vuidé, & quelquefois ôté une partie de l'arête, on le lave dans de l'eau de mer quand on en a, ou à ſon défaut dans de l'eau douce, pour en ôter tout le ſang, qui a une grande diſpoſition à ſe corrompre, ce qui me ſemble beaucoup plus convenable que de laver le poiſſon dans ſon ſang, comme on le pratique dans le Nord, probablement dans la vue de rendre la chair plus rouge. Le poiſſon étant égoutté, on le ſale; pour cela on le met dans de grandes cuves avec du ſel de France ou d'Eſpagne deſſus & deſſous. On prétend que le ſel d'Eſpagne fait prendre à la chair du ſaumon une couleur plus vermeille que celui de France; mais que celui-ci lui fournit moins d'âcreté. Il y a de ces cuves de différentes grandeurs; les unes contiennent cinq barrils; d'autres juſqu'à dix, qui peſent chacun 400 livres brut, ou 360 livres net : les uns leur laiſſent prendre ſel huit ou dix jours, puis les en tirent pour les paquer dans des barrils : d'autres les mettent ſans ſel dans les grandes cuves, qu'ils rempliſſent d'une forte

ſaumure, les rangent tout près les uns des autres & les y laiſſent un mois ou ſix ſemaines, quelquefois même plus long-tems, en attendant qu'il ſe faſſe des chargemens; car on prétend que les ſaumons ſe conſervent mieux dans ces grands vaiſſeaux qu'en barrils; mais il faut avoir ſoin qu'ils ſoient toujours couverts par la ſaumure: enfin on les retire de ces cuves pour les paquer, ainſi que nous allons l'expliquer.

630. ON commence par mettre au fond du barril quatre ou cinq ſaumoneaux, grills ou tocans, pour former ce que les paqueurs appellent la *roſe du fond*: on arrange enſuite les gros ſaumons marchands, les preſſant le plus qu'il eſt poſſible les uns contre les autres, & mettant un peu de ſel entr'eux; quand le barril eſt plein, on preſſe encore les poiſſons d'abord en les ſautant, comme on le voit ſeconde partie, premiere ſection, & enſuite avec le verrin ou le cric: on finit d'emplir le barril en formant deſſus une roſe avec de petits ſaumons, comme on a fait celle du fond; enfin on y ajoute un peu de forte ſaumure, & ſur-le-champ on enfonce le barril; car il eſt important de garantir le poiſſon du contact de l'air, & de faire enſorte que la ſaumure ne ſe perde pas; ſans ces attentions les ſaumons jauniraient & contracteraient une mauvaiſe odeur: les gros ſaumons ſont plus ſujets à ces inconvéniens que les petits; c'eſt pourquoi en les paquant il faut y mettre plus de ſel qu'aux petits; & à cette occaſion il eſt bon d'être prévenu que les ſaumons ſont plus difficiles à conſerver que les morues.

631. EN paquant les ſaumons, on a ſoin de ne pas confondre dans les barrils ceux de différentes qualités. Il eſt enjoint aux paqueurs de mettre à part les gros ſaumons marchands, ainſi que nous venons de l'expliquer, de paquer à part les ſaumoneaux, grills ou tocans; & quoiqu'ils ne ſoient pas réputés marchands, ces poiſſons néanmoins ſont très-délicats & fort bons, pourvu qu'ils aient été ſalés avec ſoin. On paque à part les ſaumons maigres qui ne ſont point remis de la maladie du frai; mais ceux-là ſont ordinairement conſommés dans le pays, & n'entrent point dans le commerce.

632. LES marchands Ecoſſais pour conſtater leur fidélité, mettent avec un fer chaud leur marque ſur les barrils où ſont les petits ſaumoneaux, tocans, &c. & de plus ſur ceux où ſont les gros ſaumons marchands, une S qui ſignifie *ſaumons*. En outre, comme le gouvernement paye un encouragement de cinq livres quatorze ſous par tonneau qui eſt exporté, pour conſerver la réputation que les ſalaiſons d'Ecoſſe ſe ſont acquiſe, il y a dans chaque port de ce royaume des inſpecteurs qui doivent certifier que la jauge de chaque barril eſt de vingt-quatre galons ou de cent vingt-ſix pintes meſure de Paris, & en cet état il peſe quatre cents ou quatre

cents vingt livres ; ils conſtatent encore que le poiſſon a été ſalé avec du ſel étranger, & que les barrils contiennent des poiſſons bien conditionnés, chacun ſuivant l'eſpeee qui eſt indiquée. Enſuite l'inſpecteur marque à ehaud les barrils d'une couronne & du nom de la ville où a été faite la ſa'aiſon : moyennant toutes ees précautions, les acquéreurs ſont ſûrs de recevoir ee qu'ils deſirent, tant pour le lieu de la ſalaiſon que pour la fidélité du paquage.

633. LES barrils étant préparés comme nous venons de le dire, on les expédie ſuivant les demandes qu'on en a faites ; & quand ils ſont rendus à leur deſtination, on doit les remplir avec une nouvelle ſaumure. Ces ſaumons ſe tranſportent en France, en Hollande & beaucoup en Italie, où l'on n'eſt pas ſi délieat qu'en France ſur la condition de ces ſalines ; quelques armateurs qui vont dans le golfe d'Arehangel ſur la mer Blanche, pour acheter des ſaumons ſalés, marinés & fumés, ayant embarqué du ſel, trouvent à acheter des ſaumons frais de la Dwina, qu'ils préparent dans leurs navires comme la morue verte des Hollandais.

ARTICLE II.

De la préparation des truites, des tocans & des ombres.

634. LES truites ne ſe conſervent pas auſſi long-tems fraîches que les ſaumons ; les tocans ſe gâtent encore plus promptement que les truites, & les ombres ſont de tous ees poiſſons ceux qui ſont ſujets à ſe corrompre le plus promptement.

635. ON ſait que les truites fraîches & priſes en bonne ſaiſon & dans une eau vive, ſont un manger plus délicat que les ſaumons ; les tocans ſont plus eſtimés que les truites, & on donne encore la préférence aux ombres ſur tous les autres. Ceux qui ſont à portée des endroits où l'on pèehe, en font leurs délices & en jouiſſent d'autant plus, qu'il faut que l'air ſoit frais pour qu'on puiſſe les tranſporter un peu loin ; ſitôt qu'il fait chaud, il faut manger les ombres ſur le lieu de la pêche, & les tocans à une petite diſtance. On les apprête dans les cuiſines comme le ſaumon frais ; quelqnes-uns ſeulement prétendent qu'il faut faire les étuvées avec du viu rouge au lieu de vin blanc, pour que la chair paraiſſe plus rouge ou ſaumonée ; mais, comme nous l'avons dit, cette couleur ne les rend pas meilleurs. De ce que ces poiſſons ſont plus difficiles à conſerver frais que les ſaumons, il s'enſuit qu'ils ont eneore plus beſoin des préparations que nous avons détaillées pour les conſerver.

636. ON ſale & on prépare en Ecoſſe les groſses truites comme les ſau-

mons, & les petites ainſi que les tocans paſsent ſouvent dans le commerce comme grills. Tous ces poiſsons peuvent être conſervés dans le beurre fondu. Mais à l'égard des petites truites, des tocans & des ombres, le mieux eſt de les mariner; par ce moyen on eſt en état de manger ces poiſſons fort bons au bout de quinze jours; ainſi on peut les tranſporter dans des endroits où l'on eſt aſsuré d'en trouver un bon débit; car c'eſt un manger très-délicat, & qu'on ſert ſur les meilleures tables; on en fait auſſi de bons pâtés.

ARTICLE III.

Des différens barrillages & fûts, dans leſquels on renferme le ſaumon en Ecoſſe, en Irlande, & au nord.

637. CHAQUE pays adopte des uſages qui lui ſont particuliers: les mêmes marchandiſes s'emballent ici d'une façon, là d'une autre, & les négocians connaiſſent par ces emballages les pays d'où viennent les marchandiſes; il en eſt de même des barrils dans leſquels on met les ſaumons, & je vais rapporter ſommairement les uſages d'Ecoſſe, d'Irlande & du nord, autant que j'ai pu en être informé par les négocians auxquels je me ſuis adreſſé.

638. LES fûts d'Angleterre & d'Ecoſſe ſont de groſſes tonnes qu'on nomme *gonnes;* les ſaumons qui viennent de la mer Baltique ou du nord, ſont renfermés dans des fûts moins grands, qu'on nomme *Hambourg* ou *Rambourg*, nom qu'ils ont tiré du lieu où l'on en faiſait le principal entrepôt; ils ne ſont pas à beaucoup près auſſi bien travaillés que les gonnes d'Angleterre & d'Ecoſſe.

639. LES marchands diſtinguent les fûts qui viennent de la Grande-Bretagne par le nom des lieux où les ſaumons ont été préparés; comme *gonnes de Berwick, d'Abberdeen, de Montroſs* & autres lieux de la côte où l'on fait des ſalaiſons de ſaumons. Et comme ils ont coutume de tirer leurs ſaumons de Berwick, d'Abberdeen & de Montroſs, nous nous contenterons de donner ici la jauge des futailles en uſage en ces différens lieux; prévenant néanmoins que ce ne ſont que des à-peu-près, parce qu'elles ne ſont pas auſſi préciſément d'une même jauge que les futailles dans leſquelles on met l'huile, l'eau-de-vie & le vin; ce qui eſt aſſez indifférent, parce que les ſalines ſe vendent au poids.

640. LES gonnes de Berwick, ſont les plus grandes, & elles paſſent pour renfermer les meilleures ſalines; étant pleines, elles peſent quatre cents ou quatre cents cinquante livres; elles ſe diviſent en demi-gonnes, quart, tiers

ou tierçon, demi-tierçon; ces fûts ſont de chêne. La hauteur des gonnes entre les deux jables eſt de vingt-cinq pouces, & les jables ont quinze lignes de hauteur; le diametre en-dedans comprenant l'épaiſſeur d'une douve qui eſt d'un demi-pouce, eſt de vingt-deux pouces & demi; le diametre au bout eſt de dix-ſept pouces neuf lignes: on eſtime qu'elles peuvent contenir à peu pres vingt-quatre ou vingt-cinq veltes; quelquefois elles ſont cerclées en plein, & d'autres fois par bandes.

641. LES fûts qui viennent d'Abberdeen ſont, après ceux de Berwick, les plus grands du gonnage Ecoſſais; un barril a deux pieds trois pouces de haut, de jable en jable, vingt & un pouces de diametre au bouge, & dix-huit pouces quatre lignes aux bouts: lorſqu'ils ſont pleins, ils peſent quatre cents à quatre cents dix livres; il y a des demis & des quarts de barrils. Les Hambourg ou Rambourg contiennent quarante gros ſaumons ou environ quatre-vingt petits; étant pleins ils peſent environ trois cents ou trois cents cinquante livres. On a des tinettes pour le ſaumon mariné; les barrils de Spée ont deux pieds huit pouces de hauteur, vingt-trois pouces de diametre au bouge, & un pied ſept pouces & demi aux bouts: ces barrils ſont cerclés en plein, de ſorte qu'il ne reſte au milieu entre les cercles que ſix à ſept pouces de vuide. (36)

ARTICLE IV.

Vente du ſaumon ſalé au marché, & les différentes façons de l'apprêter.

642. ON tranche le ſaumon en tête ou hure, en un ou deux entre deux ſuivant leur groſſeur, en queue, & en outre les loquets. Pour lui faire perdre une partie de ſon ſel, on le fait tremper dans de l'eau claire qu'on renouvelle de tems en tems; il faut de l'habitude pour le deſſaler à un point convenable; car s'il l'eſt trop, il eſt fade & n'eſt pas agréable; s'il l'eſt trop peu, il eſt coriace, âcre, & n'eſt pas mangeable.

643. LE ſaumon bien deſſalé, & d'ailleurs bien conditionné, doit être d'une belle couleur vermeille, & d'une odeur qui ne ſoit point déſagréable; on le fait cuire dans l'eau; on le met égoutter, & on le ſert ſi l'on veut avec une ſauce blanche, des câpres & des cornichons, qu'on lave dans de l'eau tiede pour leur faire perdre une partie de la force du vinaigre. Cette façon de l'apprêter eſt la plus ſimple.

(36) J'eſpere qu'on ne trouvera pas étrange que j'aie retranché du nombre des planches la partie de celles où ſont repréſentés les tonneaux dont il eſt ici parlé. Il n'y a aucun lecteur qui ſur la deſcription exacte qu'en fait notre auteur, ne puiſſe aiſément ſe peindre leur figure, ni aucun tonnelier en conſtruire de pareils s'il y eſt appellé.

644. QUELQUEFOIS on détache les feuillets du ſaumon lorſqu'il eſt cuit, & on le ſert avec des ſalades vertes du printems, des petits oignons à moitié cuits, des câpres, des cornichons, un peu de paſſe-pierre, des tranches de betteraves confites au vinaigre : ces ſalades ſont agréables, & le ſaumon y tient lieu d'anchois.

645. ON peut encore ſervir les feuillets de ſaumon avec une rémolade, ou bien on met dans une caſſerole un peu de farine, un morceau de beurre frais, peu de ſel, du poivre, un peu de lait & des tranches de citron ; on tient cette ſauce ſur un feu doux pour qu'elle ſe lie, & on met dedans les feuillets de ſaumon pour qu'ils ſe rechauffent & qu'ils s'imbibent de la ſauce ; on peut y ajouter un peu de perſil & de ciboule hachés bien menu.

646. ON fait encore une farce avec de la mie de pain, du lait, des jaunes d'œufs, du perſil, de la ciboule aſſaiſonnée de ſel, de poivre, une pointe d'ail & un morceau de beurre ; on faite cuire & raffermir cette pâte ſur les cendres chaudes, puis on la dreſſe proprement ſur les feuillets de ſaumons ; on paſſe deſſus un couteau trempé dans un jaune d'œuf & une mie de pain bien menue ; on coule deſſous une ſauce faite avec du bouillon maigre, du verjus ou du citron ; on met le plat ſur les cendres chaudes, & par-deſſus un couvercle de tourtiere : quand la farce a pris couleur, le ſaumon eſt en état d'être ſervi. Ou bien on met dans une caſſerole un bon morceau de beurre, deux cuillerées d'huile, des câpres, des anchois qu'on a lavés dans du vin ; plus du perſil, de la ciboule, une légere pointe d'ail, le tout haché bien fin & aſſaiſonné de peu de ſel & de poivre ; on verſe cette ſauce ſur les tranches de ſaumons ; on répand deſſus une mie de pain bien menue. & on fait prendre couleur avec un deſſus de tourtiere.

647. LE ſaumon eſt encore très-bon avec une ſauce robert ; ou bien, ce qui revient à peu près au même, on coupe cinq ou ſix oignons par feuillets ; on les paſſe ſur le feu en les remuant continuellement juſqu'à ce qu'ils aient pris couleur ; on y ajoute deux bonnes pincées de farine qu'on remue avec l'oignon juſqu'à ce que tout ait pris couleur ; alors on y ajoute une cuillerée de vinaigre, du poivre, du ſel, un peu de bouillon maigre ; on met les feuillets de ſaumon dans cette ſauce, qu'on fait mitonner pour qu'il en prenne le goût ; & avant de ſervir, on y ajoute un morceau de beurre.

ARTICLE V.

Des bâtimens qu'on emploie pour le commerce des ſaumons.

648. ON a vu que la pêche du ſaumon ſe fait avec des chaloupes ou de fort petits bateaux, *pl. VIII*, *fig.* 2, & cela doit être, puiſque les ſaumons qui

qui remontent dans les rivieres pour frayer, cherchent les endroits où il y a peu d'eau, où il ne ſerait pas poſſible de les aller chercher avec des bâtimens qui auraient un tirant d'eau un peu conſidérable; cela n'empêche pas que dans certaines circonſtances, comme à l'entrée des grandes rivieres, on n'emploie des barques un peu plus fortes: mais on va chercher de ce poiſſon dans les mers du nord, & on en tranſporte en France, en Eſpagne, en Italie; & pour ce commerce qui eſt conſidérable, on emploie des bâtimens de bien des eſpeces différentes: nous nous ſommes contentés de repréſenter ceux dont les Ecoſſais & les Irlandais ſe ſervent ordinairement; ſavoir, des pinques, des brigantins, &c. (37) Les armateurs qui vont dans le golfe d'Archangel ſur la mer Blanche, pour acheter des ſaumons préparés de différentes façons, trouvent quelquefois à acheter dans la Dwina des ſaumons frais qu'ils préparent comme la morue verte, avec du ſel qu'ils ont apporté dans leurs bâtimens.

CHAPITRE XI.

Sur les inſectes qui s'attachent aux poiſſons.

649. Les poiſſons ne ſont pas plus à l'abri d'être incommodés par les inſectes, que les quadrupedes & les oiſeaux; il y en a de pluſieurs ſortes qui méritent bien l'attention des naturaliſtes; mais je ne m'en occuperai point préſentement, je dirai ſeulement quelque choſe d'une eſpece qui ſe remarque plus fréquemment ſur les ſaumons & les truites. Pluſieurs pêcheurs regardent les inſectes qui s'attachent aux ſaumons, comme étant marins; & ceux-là croient, comme je l'ai dit, que les ſaumons paſſent dans l'eau douce pour s'en délivrer, étant perſuadés que ces inſectes marins ne peuvent ſubſiſter hors de l'eau de la mer. Il m'a paru effectivement que cela était vrai à l'égard des vers à tuyau qui endommagent les vaiſſeaux & les digues de Hollande; mais aſſurément il n'en eſt pas de même des inſectes qui s'attachent aux ſaumons & aux truites, puiſqu'on en trouve ſur les poiſſons qui ayant reſté long-tems dans l'eau douce, retournent à la mer; & cette obſervation eſt ſi certaine, que des pêcheurs voyant deſcendre des rivieres & retourner à la mer des ſaumons chargés d'inſectes, ont imaginé qu'ils avaient attaqué les poiſſons dans l'eau douce, & qu'ils devaient pé-

(37) Voici encore une ſuppreſſion tout auſſi bien fondée, ce me ſemble, qu'une autre du même genre qui a eu lieu dans la premiere ſection. Chacun ſait à peu près ce que c'eſt qu'une pinque & un brigantin.

rir dans l'eau salée. Apparemment que ces pêcheurs ne savent pas qu'on prend à la mer des saumons & des truites très-chargés de ces mêmes insectes. Ainsi il est bien prouvé que ce n'est pas pour se débarrasser des insectes que les saumons passent de l'eau salée dans l'eau douce, ou le contraire.

650. Prévenu que je ne me propose pas de faire l'histoire des insectes qui s'attachent aux poissons, je me bornerai à en décrire un que M. de Montaudouin avait détaché de dessus un saumon, & qu'il m'a envoyé conservé dans du tafia.

Article premier.

Description d'un insecte qui s'attache aux saumons.

651. On voit sur la *pl. X*, les dessins que M. Fossier a faits de cet insecte. Il est représenté de la grosseur naturelle à la *fig. I*, & a à sa partie postérieure deux longs filets *k*, *k*; ils manquaient aux insectes que j'ai reçus de M. de Montaudouin; mais ils étaient très-bien conservés à un insecte pareil que M. Fougeroux de Bondaroy avait détaché de dessus une truite sur la côte de Normandie; & comme cet insecte a beaucoup d'organes, nous l'avons représenté à la figure *II* cinq fois plus gros qu'à la figure I, afin de rendre les détails où nous allons entrer plus sensibles; il est à cette figure dans la même position qu'à la figure premiere, & l'insecte entier peut être divisé en trois parties qui sont indiquées figures II & III par les chiffres arabes 1, 2 & 3.

652. La partie 1, qui est véritablement le corps, est formée en-dessus par un feuillet écailleux ou un test fort mince, qu'on peut comparer à celui du crabe des Moluques. Quoique cette partie crustacée soit d'une seule piece, elle parait taillée à facettes. On apperçoit en *k* un petit point noir bien sensible, qu'on pourrait soupçonner être un œil; mais ayant enlevé d'une seule piece toute l'enveloppe écailleuse 1, le point noir a disparu, & il n'est point resté de trou à sa place; ainsi ce n'est pas un œil: mais je soupçonne que ce point était occasionné par quelque viscere qui paraissait au travers de cette enveloppe, qui était très-mince & transparente.

653. La partie cotée 2 est articulée avec celle cotée 1 dont nous venons de parler; à la jonction S de ces deux parties on apperçoit deux bras ou deux pattes P, assez semblables à celles des sauterelles; nous en avons représenté une séparée, figure IV, & on voit leur position respective en N figure III; elles n'ont point de griffes, figures III & IV; elles sont simplement frangées. Je dois prévenir que sur quelques-uns de ces insectes

je n'ai pas pu diſtinguer ces deux pattes ; peut-être qu'en ſe deſſéchant elles s'étaient tellement retirées, qu'elles n'étaient plus ſenſibles. Les portions de l'inſecte 2 & 3, figures II & III, paraiſſent aſſez molles. Les parties ſaillantes Q, qui ſont au bout de la diviſion cotée 3 aux figures II & III, paraiſſent formées par des rayons comme les ailerons des poiſſons.

654. QUAND on renverſe l'inſecte comme à la figure V, on découvre un grand nombre d'organes déſignés par des chiffres arabes ; 1, indique la tête, ou ſi l'on veut la bouche ; on l'a repréſentée figure VI vue par-deſſus, & figure VII par-deſſous. Les chiffres 2, 2, figure V, ſont deux grands crochets qu'on voit ſéparément à la figure VIII, & l'on peut remarquer une articulation à la lettre *a*.

655. ON voit encore deux petits coohets indiqués par 3, 3, figure V ; ils ne paraiſſent ſuſceptibles que d'un très-petit mouvement ; on en voit un hors de ſa place figure IX. 4, 4, figure V, indiquent deux pinces ou ſerres à peu près ſemblables à celles des écreviſſes, comme on l'apperçoit à la figure X.

656. ON voit en 5, 5, figure V, deux grandes pattes qu'on a repréſentées à la figure XI pour faire voir plus diſtinctement qu'elles ſont formées de trois parties *a*, *b*, *c*, & terminées par deux crochets *d* qui ſe recourbent en en-haut. Les chiffres 6, 6, figure V, indiquent deux petites pattes, & l'on voit à la figure XII qu'il y a une articulation en *a*, & un crochet en *b*.

657. A l'extrémité du chiffre 7, figure V, on apperçoit un corps dur terminé par deux pointes qui ſont plus ſenſibles à la figure XIII ; elles ne paraiſſent pas avoir de mouvement. On apperçoit encore aux chiffres 8, 8, figure V, deux eſpeces de pattes frangées, & l'on voit à la figure XIV qu'elles ſont formées des parties *a b* jointes par des articulations, & la partie *b* eſt terminée par des pointes *c* & des barbes ou franges *d*. Ces pattes ſont jointes l'une à l'autre par un os *e*, & il y a apparence qu'elles doivent faire des mouvemens ſimultanés.

658. IL y a encore en 9, 9, figure V, deux pattes à peu près ſemblables à celles 8, 8, avec cette différence qu'il y a une bifurcation *b c*, figure XV, terminée par des filets en frange *d d*, qui ſont en grand nombre. On les voit en place, figure V, aux chiffres 10, 10. Ces filets ſervent probablement, comme ceux qui ſont ſous la queue des écreviſſes, à retenir les œufs de cet inſecte. On voit aux chiffres 11, 11, figure V, deux crochets blancs & durs, qui étant réunis, forment un croiſſant. Les chiffres 12, 12, figure V, indiquent les mêmes objets indiqués par la lettre Q, figures II & III. RR des figures II & V ſont une partie des filets KK de la figure I.

659. A la figure III l'inſecte eſt repréſenté de profil : 1, la grande écaille

qui couvre les parties 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 que nous venons de décrire. On n'apperçoit que le bout d'une patte M, qui eſt cotée 5 à la figure V. N ſont les pattes ou bras frangés qu'on voit en P, figure II. 2 & 3 ſont les parties indiquées par les mêmes chiffres à la figure II.

660. La figure XVI repréſente la grande enveloppe écailleuſe 0000 vue par-deſſus, & repréſentée par le chiffre 1, figure II, qu'on a ſéparée des autres parties : on peut ſeulement y remarquer les oreillons 5, 5, & les enfoncemens où ſe logent les bras ou pattes PP, figure II. Le chiffre 3 indique l'endroit où s'articule la queue 2, figures II & III.

661. On a repréſenté à la figure XVII la même grande écaille, chiffre 1, figure II, vue du côté de l'endroit où s'articule la queue : 1, cavité dont le fond eſt ouvert pour qu'il y ait une communication du corps avec la queue.

662. 00, la grande écaille, qui eſt d'une ſeule piece ; BB, les oreillons dont nous avons parlé. 3, déſigne l'endroit de l'articulation de la queue avec le corps ; c'eſt à cet endroit coté 9, figure V, qu'eſt placé le corps oſſeux *e*, figure XV qu'on voit en E, figure XVIII. 5, 5, figure XVII, ſont les deux oreillons qui forment une concavité où ſe placent les bras ou pattes PP, figure II.

663. Figure XVIII eſt la même écaille renverſée & vue par la face concave. Il faut concevoir que toute cette concavité eſt revêtue d'une ſubſtance charnue plus épaiſſe au milieu qu'au bord. Les parties ombrées 0, 0, 0, déſignent les impreſſions que font dans la partie charnue la tête, les pattes, les crochets, &c. qu'on apperçoit à la figure V ; car quand ces organes ſe retirent, ils font dans la partie charnue des impreſſions aſſez profondes. A, figure XVIII, eſt l'endroit où la queue s'articule au corps, 3 une cavité où ſont renfermées les parties frangées 10, 10, figure V, ou *d*, figure XV.

664. Figure XIX, la grande écaille vue de profil & ſuivant ſa longueur. 5, les oreillons où ſe logent les pattes *a*, figure IV, ou les bras PP, figure II.

665. Je pourrais joindre ici la deſcription que M. Fougeroux a faite de pluſieurs inſectes qui s'attachent aux poiſſons ; mais outre que ce point d'hiſtoire naturelle pourra fournir à M. Fougeroux le ſujet d'un mémoire intéreſſant, il m'a paru déplacé d'entrer ici dans de longs détails ſur un objet aſſez étranger à celui qui m'occupe. (38)

(38) Cet aveu de l'auteur me diſpenſe d'obſerver combien peu il importe aux pêcheurs de connaître avec tant d'exactitude la ſtructure du petit inſecte qui s'attache à cette eſpece de poiſſons, & vit à leurs dépens. Comme le nombre de ces paraſites peut rendre le ſaumon malade, & diminuer la qualité de ſa chair, tout ce qu'il y aurait d'intéreſſant pour le bien de la pêche, ſe réduirait à trouver, ſi cela était poſſible, quelque moyen de l'en débarraſſer.

De la pêche des ſaumons & des truites au Pont-de-Cé, pour ſervir de ſupplément à la pêche de ces poiſſons dans la Loire.

666. COMME j'avais paſſé pluſieurs fois par Angers, je ne pouvais pas ignorer qu'on prend beaucoup de ſaumons au Pont-de-Cé, qui n'en eſt éloigné que d'une lieue; mais ne m'y étant point trouvé depuis le mois de novembre juſqu'en mai, qui eſt la ſaiſon de la montée de ces poiſſons, je n'avais pu apprendre, qu'en converſation, comment s'y pratique cette pêche; & ne voulant rien avancer que de bien avéré, je me ſuis adreſſé à pluſieurs perſonnes de cette province, pour acquérir les connaiſſances qui me manquaient: n'ayant obtenu aucune réponſe, je déſeſpérais de pouvoir parler de cette pêcherie, qui néanmoins mérite bien d'être décrite dans mon ouvrage: enfin, lorſque je m'y attendais le moins, M. l'abbé Cotelle, doyen de Saint-Martin, & ſecretaire perpétuel de la ſociété d'agriculture d'Angers, étant de retour d'une abſence un peu longue, a bien voulu m'aider de ſes lumieres: malheureuſement ſon mémoire ne m'eſt parvenu qu'après l'impreſſion de la pêche de ce poiſſon dans la Loire, ce qui m'oblige de le mettre hors de rang, & par addition.

667. NOUS avons dit qu'il remontait beaucoup de ſaumons dans la Loire; & comme, juſqu'au Pont-de-Cé, il n'y a point d'établiſſement de pêcheries qui les arrêtent, on y en prend beaucoup qu'on tranſporte à Angers, qui forme comme un entrepôt, d'où on les diſtribue dans pluſieurs grandes villes: on en apporte même juſqu'à Paris, lorſque l'air eſt frais. On croit avoir remarqué, que depuis un ouragan qui arriva en 1751, la pêche du ſaumon y a été beaucoup plus abondante qu'elle n'était auparavant: on forme, pour expliquer ce fait, différentes conjectures; mais, comme ce ne ſont que des conjectures, je crois pouvoir me diſpenſer de les rapporter.

668. LE Pont-de-Cé étant formé de cent trois arches, la plupart fort étroites, il aurait été facile d'y établir une pêcherie, ſi les eaux & forêts ne défendaient pas de barrer tout le lit de la Loire par des filets; mais vis-à-vis les arches il y a des files de pieux d'environ ſoixante pieds de longueur, au bout deſquels on met des faſcinages, pour former comme des digues, qui, du côté d'amont, ont de largeur celle des piles, & ſe rétréciſſent un peu du côté d'aval, ce qui établit ſur les côtés un courant très-rapide, que les ſaumons eſſaient de franchir; mais au-deſſous du faſcinage, l'eau eſt tranquille, & les ſaumons y entrent, peut-être pour ſe repoſer quelques tems. On y place un bateau en travers, ſur un des côtés duquel eſt un grand carrelet ou un guideau, qu'on plonge dans l'eau, & qu'on releve toutes les

cinq minutes : on a pu prendre une idée de cette façon de pêcher, premiere partie, ſeconde ſection. Il arrive ſouvent, que d'un ſeul coup de filet, on prend deux, & quelquefois trois ſaumons, ſur-tout dans les mois de février & de mars, où la montée eſt la plus abondante.

669. COMME ces carrelets ſont fort grands, on ajoute au filet une corde, qu'on hale de dedans le bateau, pour prendre plus aiſément les poiſſons. Quand les eaux ſont baſſes, on fait la pêche des ſaumons avec des ſaines, qui ont 15 à 20 pieds de chûte, & 120 braſſes de longueur; un bout reſte à terre, & l'autre eſt tiré par un bateau, qui décrit une ligne circulaire, enſuite les pêcheurs tirent la ſaine à terre, comme nous l'avons repréſenté ailleurs, & lorſque les eaux ſont hautes, ils ſe ſervent d'un tramail, que les pêcheurs du Pont-de-Cé nomment *ſidoreau*, & qui me paraît être le même que celui qu'on appelle *ſedor* à l'entrée de la Loire; nous en avons auſſi parlé.

970. PRESQUE tous les ſaumons, qu'on prend au Pont-de-Cé, ont les uns des œufs, les autres de la laite; mais on ne diſtingue point à la ſeule inſpection, les mâles des femelles. On en prend de bien des groſſeurs différentes; car les uns ne peſent que dix livres, d'autres vingt, d'autres trente : on en prend même quelques-uns qui peſent juſqu'à quarante livres. Ce ſont ordinairement les gros qui ſe préſentent les premiers à la pêcherie. On y prend peu de bécards. Les noms de *tocans* & d'*ombres* y ſont inconnus : mais on pêche des truites au-deſſus & au-deſſous du Pont-de-Cé, les unes ſaumonées, & les autres à chair blanche; elles ont çà & là des taches noires, & ſur les côtés d'autres qui ſont rouges; quelques-unes, par la couleur de la peau & les mouchetures, reſſemblent aux ſaumons; les pêcheurs les nomment *truites*; ils diſent qu'elles ſont alongées, mais que leur chair eſt blanche, molle, & qu'elle a peu de goût.

671. CES poiſſons, ſaumons ou truites, remontent la Loire, pour paſſer dans les rivieres d'eau très-vive; & les meilleures truites ſe pêchent dans la Mayenne, particuliérement auprès de Vendôme & de Châteaudun; leur goût eſt bien ſupérieur à celui des poiſſons qu'on prend dans la même riviere, près de ſon embouchure dans la Loire.

672. ON penſe généralement qu'ils paſſent dans les petites rivieres, pour y frayer; & il eſt étonnant que malgré la quantité qu'on en prend, il s'en échappe aſſez pour dépoſer dans ces petites rivieres une immenſité d'œufs qui y écloſent, s'y fortifient durant l'été & une partie de l'automne; alors ces petits poiſſons profitent des crues pour gagner la Loire, & enſuite paſſer à la mer : on prétend qu'ils ſont aſſez vifs pour échapper à la pourſuite des brochets & des perches, qui cherchent à s'en nourrir. Mais les pêcheurs détruiſent une prodigieuſe quantité de ces petits poiſſons; car ils ſe raſ-

ſemblent quelquefois en ſi grand nombre dans les anſes de ces petites rivieres, pêle-mêle, avec les ables, les goujons, & beaucoup d'autres jeunes poiſſons, qu'on en voit quelquefois une multitude à la ſurface de l'eau; les pêcheurs, ſous prétexte de prendre des ables avec des ſaines épaiſſes ou des manches de filet, détruiſent une immenſité de jeunes poiſſons qui peupleraient la riviere.

673. LES obſervations de M. l'abbé Cotelle établiſſent donc, comme celles que j'ai rapportées en pluſieurs endroits de cet ouvrage, & particuliérement dans le paragraphe de la pêche du ſaumon & des truites dans la Loire, depuis ſon embouchure juſqu'en Forez, 1°. que les ſaumons & les truites paſſent de la mer dans l'eau douce, pour y dépoſer leurs œufs: 2°. qu'il en réſulte une multitude de petits ſaumons & de petites truites, qu'on appelle en pluſieurs endroits *tocans*: 3°. que ces petits poiſſons profitent des débordemens pour gagner les grandes rivieres, & de-là paſſer à la mer: 4°. que mal-à-propos on prend une immenſité de petits poiſſons, de très-peu de valeur, & entre leſquels il ſe trouve des ſaumons & des truites, pêle-mêle avec des ables, & quantité d'autres petits ou jeunes poiſſons, de toutes ſortes d'eſpeces; ce qui dépeuple les rivieres: abus énorme, & contraire aux ordonnances, auquel il ſerait important de remédier.

EXPLICATION de la figure par laquelle eſt repréſentée la pêche du ſaumon au Pont-de-Cé, ſur la Loire, à une lieue d'Angers.

674. D'APRÈS les mémoires qu'a bien voulu me procurer M. l'abbé Cotelle, doyen de Saint-Martin d'Angers, & ſecretaire perpétuel de la ſociété royale d'agriculture de cette même ville, j'ai donné un détail aſſez circonſtancié de la façon de prendre le ſaumon dans cette partie de la Loire; mais, en lui faiſant mes remerciemens de la complaiſance qu'il avait eu de répondre auſſi obligeamment à mes queſtions, je lui fis obſerver qu'on aurait de la peine, ſur une ſimple deſcription, à prendre une juſte idée de la diſpoſition du carreau qu'on emploie pour faire cette pêche. Le zele de M. l'abbé Cotelle pour le progrès des connaiſſances utiles, l'a engagé à ſe tranſporter ſur les lieux avec M. Drouerd, bon deſſinateur, qui a fait le deſſin qu'on voit gravé ſur la *pl. X*, *fig.* 19, au moyen duquel la manœuvre de cette pêche devient très-ſenſible. A A repréſente quelques arches du Pont-de-Cé, vues du côté d'aval ou du bas de la riviere: B B ſont les arriere-becs de ce pont. L'eau coule avec rapidité par les arches; mais elle eſt aſſez tranquille

& preſque ſtagnante, derriere les arches & les arriere-becs B; au contraire l'eau qui paſſe par les arches qui ſont près l'une de l'autre, venant à ſe rencontrer, forme des remoux & des tournoiemens d'eau en QQ; or, les ſaumons qui ſe plaiſent, comme nous l'avons dit, à remonter les courans rapides, ſemblent néanmoins chercher de tems en tems à ſe repoſer dans des endroits où l'eau eſt tranquille, & pour cette raiſon ils quittent le grand courant pour ſe porter aux endroits *b b*, où l'eau coule doucement & uniformément.

675. LES pêcheurs, connaiſſant cette inclination des ſaumons, s'établiſſent pour pêcher entre les tournoiemens d'eau, derriere les arriere-becs en *b b*; pour cela ils conſtruiſent du côté d'aval un échafaud de charpente C C, qui eſt en quelque façon un prolongement de l'arriere-bec B.

676. CET échafaud eſt formé par quatre forts pilots D, battus dans le fond de la riviere, & qui s'élevent de trente pieds au-deſſus de la ſurface de l'eau: le haut de ces pilots eſt aſſujetti par des traverſines, qui ont quinze pieds de longueur, & des longrines, longues de vingt-quatre pieds, ſur leſquelles on met des perches en travers, dont la poſition eſt indiquée par des lignes ponctuées *f f*. Ces perches traverſantes ſont deſtinées à ſoutenir les planches C du deſſus de l'échafaud qui s'avance dans la riviere, dans la même direction que l'arriere-bec B du pont. Les deux derniers pilots D, D qui ſont au bout de l'échafaud, du côté du bas de la riviere, à vingt-quatre pieds de l'arriere-bec B, ſont deſtinés à ſoutenir un faſcinage E E formé par des fagots, quelques pieux qui ne s'élevent qu'à la ſurface de l'eau & des traverſes qui s'appuient ſur le bas des pilots D, D.

677. QUAND l'eau augmente, on ajoute des fagots, pour que le faſcinage ſoit toujours un peu au-deſſus de la ſurface de l'eau. Ce faſcinage diminue la viteſſe du courant dans la partie de la riviere, au-deſſous de l'échafaud, & les ſaumons qui cherchent à ſortir des motures ou tourbillons Q, gagnent l'eau tranquille, qui eſt en *b b* vis-à-vis le faſcinage, & c'eſt-là que les pêcheurs établiſſent leur carreau, comme nous allons l'expliquer.

678. ON voit en FF un bateau, qu'ils appellent *thoue*: il a trente pieds de long, ſur ſept de largeur: on l'amarre aux pilots D, D, par les cordages I I qui l'aſſujettiſſent parallelement au faſcinage E E, le côté en travers au courant. H H eſt une échelle, dont le pied eſt ſur le faſcinage: elle ſert à deſcendre du haut de l'échafaud dans le bateau.

679. N eſt un levier de quarante pieds de longueur, qui a ſon point d'appui en *i*, ſur le bord du bateau: au gros bout K qui eſt en dehors eſt attaché le carrelet M M, comme nous l'expliquerons dans un inſtant, & au petit bout *k* eſt attaché un cordage, amarré par le bout d'en-bas

à

à un pieu du faſcinage; ce cordage ſert à tenir le filet en reſpect quand il eſt à l'eau, pour qu'il ne faſſe pas la baſcule, & pour empêcher que les tourbillons Q l'entraînent & le faſſent paſſer ſous le bateau, comme cela arrive quelquefois quand le cordage vient à rompre. Les bords du filet MM qui a vingt pieds de côté, ſont attachés à quatre perches *gggg*, qui forment comme un chaſſis; & ſous le gros bout du levier N ſont attachées trois perches courbes *lll*, dont un bout entre dans un trou qui eſt au gros bout K du levier N, & l'autre eſt attaché aux angles du chaſſis en *g*.

680. LL ſont deux cordes, dont un bout eſt attaché aux deux angles *gg* du carrelet, & l'autre aux extrémités du bateau, pour que le filet ne ſe porte point trop ni du côté de la droite ni du côté de la gauche.

681. OO eſt le filet du carrelet qui eſt tendu ſur ſon chaſſis; ſes mailles ſont aſſez larges pour qu'il oppoſe moins de réſiſtance au courant: aux autres carrelets le filet pend au-deſſous des perches courbes; ici le gros bout K du levier N, ainſi que les perches courbes, ſont au-deſſous du filet; trois angles *g*, *g*, *g*, répondent au bout des perches courbes, & le quatrieme angle *g* eſt attaché environ au tiers de la longueur du levier N. Ce levier ſert à plonger le filet dans l'eau, comme on le voit dans la *figure*.

682. PP eſt une ligne aſſez déliée, que les pêcheurs appellent ſonnette; on l'attache par un bout au côté du filet, qui, comme nous l'avons dit, recouvre le gros bout du levier & les petites perches courbes; le pêcheur conſerve l'autre bout de la ſonnette: lorſque le filet eſt hors de l'eau, & que le levier eſt horiſontal, il tire par ſecouſſes la ſonnette pour faire ſortir le poiſſon des angles, où quelquefois il ſe retire: quand on a ôté le poiſſon qui s'eſt arrêté dans le filet, on le replonge dans l'eau, ce qui ſe répete tous les quarts-d'heure.

683. T, ſont des ſaumons qui ſortent des tournoiemens d'eau Q pour paſſer en *b*, où l'eau eſt tranquille; & c'eſt en cet endroit qu'étant rencontrés par le filet, ils ſont pris. RR ſont des fleches qui indiquent la direction du courant. Cette pêche ſe fait plus communément de nuit que de jour.

ADDITIONS.

684. COMME le ſavant & laborieux académicien à qui l'on doit cet intéreſſant traité, parle dans quelques endroits de ſon ouvrage des principaux poiſſons qui ſe pêchent dans le lac de Geneve, & qu'il paſſe ſous ſilence ceux que fourniſſent les autres lacs dont on ſait que la Suiſſe abonde, pour n'avoir pu ſans doute ſe procurer des mémoires à cet égard, j'ai cru

devoir d'autant plus y ſuppléer que d'un côté quelques-unes des pèches qui s'y font, ſont aſſez curieuſes, & peuvent par conſéquent influer ſur les progrès de l'art, & que d'un autre côté pluſieurs eſpeces de poiſſons qu'on y prend, deviennent, étant ſalés, un objet de commerce avec l'étranger. Je me bornerai cependant à n'enviſager que ſous un point de vue général cette matiere, dont les détails me conduiraient trop loin, & je m'attacherai d'abord au lac qui porte le nom de Neuchatel, comme m'étant mieux connu que les autres.

I. *Pêche du lac de Neuchatel.*

685. Ce lac fournit aux peuples qui habitent ſes bords pluſieurs eſpeces de poiſſons, dont les plus eſtimés ſont l'ombre-chevalier, la truite, le brochet, la lotte, la perche, la carpe & l'anguille. La pèche peut s'en faire en tout tems, & l'on y emploie divers moyens. La plus abondante eſt celle qui a lieu dans la ſaiſon du frai, lorſque les poiſſons ſe raſſemblent dans certains endroits connus pour cette opération importante, à la ſuite de laquelle ils eſſuient, comme on le ſait, une eſpece de maladie. L'ombre-chevalier fraie dans le profond, & dépoſe ſes œufs ſur la mouſſe qui s'attache aux rochers; cela arrive communément au mois de juin. L'un de ces rochers placé à une grande diſtance des bords de tous côtés, s'éleve aſſez haut pour que ſa cime ne ſoit ſurpaſſée que de quelques pieds par la ſurface de l'eau. Les pêcheurs ayant une fois fait cette découverte, s'orientent pour être aſſurés qu'ils ſe trouvent perpendiculairement au-deſſus, jettent alors leurs filets, & ne manquent pas de faire une pèche abondante. La truite fraie dans le courant des rivieres qui ont leur embouchure dans le lac, & qu'elle remonte aux environs de la Saint-Martin. Le brochet choiſit les lieux marécageux, & fraie ordinairement en février; la perche en fait de même ſur la fin d'avril & pendant le mois de mai; elle préfere les tufs qui bordent une partie du rivage.

686. Tous ces poiſſons ſe pèchent aux filets qui ſont leſtés avec des plombs arrêtés de diſtance en diſtance à de petites cordes de crin, que l'on joint à la derniere maille du filet, & ſoutenus dans leur partie ſupérieure par de petits morceaux d'écorce de peuplier, pour qu'ils conſervent exactement la direction perpendiculaire, & puiſſent arrêter tout poiſſon dans ſon paſſage. On peut placer ces filets dans toute l'étendue du lac, en leur donnant plus ou moins de largeur, choiſiſſant les lieux où l'on ſait que chaque eſpece aime à ſe raſſembler, & préférant toujours le tems du frai.

687. La pèche à l'hameçon ſe fait principalement en été. On prend de cette maniere des lottes pendant toute l'année dans le profond du lac, ex-

cepté depuis la mi-février juſqu'en juillet, qu'elle a lieu à vingt pieds du rivage, & eſt très-abondante. Ce poiſſon eſt qualifié par les pêcheurs du nom de *loup du lac*, parce qu'il quitte peu les bords quand les autres fraient, & qu'il mange les œufs que les femelles ont dépoſés, ce qui fait périr en partie la génération ſuivante.

688. LA perche ſe prend au mois de mai; on place les hameçons au bout de pluſieurs ficelles attachées à une petite corde, & diſtantes l'une de l'autre de 10 à 12 pieds, & chaque hameçon amene un poiſſon pour l'ordinaire. La perche eſt extrêmement vorace, elle mange non-ſeulement les autres poiſſons, mais encore ceux de ſon eſpece.

689. ON pêche les brochets à l'hameçon pendant les mois de février & de mars; chaque hameçon eſt double, ou a deux crochets. On les attache fortement à une petite corde, à la diſtance de quinze pieds les uns des autres; chaque corde en porte 60 à 70. Elles forment toutes une grande enceinte en demi-cercle, dont les deux extrêmités ſont arrêtées & fixées par de groſſes pierres qui empêchent que les vents & les courants ne les dérangent. La moitié du nombre de ces hameçons eſt aſſujettie au fond par de petites pierres, qui pendent à des ficelles de dix pieds de long, & l'autre moitié eſt ſoutenue au haut de l'eau par des morceaux d'écorce de peupliers ou de liege. On prend ſouvent de cette maniere des brochets qui peſent vingt à trente livres. Mais l'une des pêches les plus ſimples & les plus amuſantes que l'on faſſe de cette eſpece de poiſſons, eſt celle que je vais décrire en peu de mots, & qui ſe pratique pendant les mois de juin, juillet & août à 40 ou 50 pieds de profondeur. On prend des oſiers & on les partage en poignées que les pêcheurs nomment *torchons*; on attache à chacun d'eux un bout de bon fil retors, long de 80 à 90 pieds, dont on l'enveloppe, & à l'extrêmité duquel eſt un hameçon ayant pour amorce un petit poiſſon piqué par le dos. On lâche de ce fil juſqu'à ce que l'amorce ſoit à 8 pieds de diſtance du fond; on arrête alors le fil, & on abandonne le paquet d'oſier. On en place ainſi 20 ou 30 un peu éloignés les uns des autres le long du rivage, ſur lequel le pêcheur ſe retire, & d'où il a l'œil ouvert ſur ſes torchons. Dès que le brochet apperçoit l'amorce, il s'élance de loin, & la ſaiſit avec vivacité; alors le fil ſe déroule du torchon, dont le mouvement & le déplacement annonce au pêcheur que le poiſſon eſt pris, & il ne tarde pas à s'en emparer. On a obſervé que le tems le plus favorable pour cette pêche eſt le matin de neuf heures juſqu'à onze, & l'après midi de trois heures juſqu'à ſix.

690. LA pêche de la carpe ſe fait le long des bords dans la ſaiſon où ce poiſſon s'y rend pour frayer. Il s'en raſſemble alors un ſi grand nombre, que les pêcheurs les apperçoivent de loin au gonflement de l'eau qui paraît

noire. On entoure cette eſpece de banc de pluſieurs rangs de filets qui forment comme tout autant de parois : la carpe eſt ainſi arrêtée ; mais elle ne s'y prend pas, & on la pique avec la fouane. On ſe ſert auſſi quelquefois de cet inſtrument pour prendre des brochets dans les marais. Cette derniere pêche ſe fait pendant la nuit, & on les attire par le moyen de pluſieurs bouchons de paille poſés ſur de petites planches de diſtance en diſtance, & qu'on allume ſucceſſivement.

691. On pêche l'anguille pendant l'été à 20 pieds du rivage, & ſi l'on choiſit une nuit orageuſe, on peut être aſſuré d'en prendre abondamment. Les pêcheurs emploient les hameçons, & y mettent pour amorce des goujeons, petit poiſſon très-délicat, & dont les autres ſont extrêmement friands. On l'arrête à l'hameçon par la mâchoire inférieure. On a remarqué que la lotte & l'anguille ſont les ſeules qui mangent le poiſſon mort, encore le préferent-elles lorſqu'il eſt vivant, comme il doit l'être ſi l'on veut s'en ſervir avec plus de ſuccès pour amorcer les autres eſpeces. Cette derniere obſervation me paraît aſſez importante. Ne pourrait-on point en faire l'utile application à d'autres poiſſons qu'à ceux des lacs de Suiſſe, & à des pêches d'une toute autre conſéquence ? Je n'ai pas vu que notre auteur ait parlé de la diſtinction entre les amorces vivantes & les mortes dans la partie de ſon travail qui traite de la pêche aux hameçons.

692. Pour ce qui concerne la truite, poiſſon très-abondant dans le lac de Neuchatel, outre qu'on en prend beaucoup dans le lac en toutes ſaiſons & ſur-tout pendant les mois de mai & de juin, la principale pêche s'en fait en novembre dans la riviere de Reuſe qui y a ſon embouchure. Lorſqu'on a lieu de croire que la plus grande partie des truites eſt remontée pour frayer, on leur barre le retour au lac par le moyen d'un rateau ou grillage, dont on garnit la riviere dans toute ſa largeur, & qui va juſqu'au fond ; ce rateau eſt ſurmonté d'un pont de bois, ſur lequel ſe placent pluſieurs pêcheurs armés de leurs fouanes, tandis que d'autres battent l'eau de la riviere dans la partie ſupérieure & en deſcendant, afin d'obliger les truites à s'approcher du rateau, où ceux qui les y attendent, les dardent avec une adreſſe ſinguliere. On ſale beaucoup de ces truites dans de petits barrils, & l'on en fait commerce dans les pays voiſins.

693. Outre les poiſſons que fournit ce même lac, on doit remarquer celui qui porte le nom de *palée*. Si on ne le conſidérait que dans ſes traits de reſſemblance avec la truite ou le ſaumon, on ne croirait pas pouvoir ſe diſpenſer de le ranger dans la même famille, puiſque la palée eſt pourvue du même nombre d'ailerons & de nageoires placées également, & qu'elle a ſur-tout cet appendice charnu qui, ſuivant le ſentiment des ichtyologiſtes, en forme le caractere diſtinctif. D'où l'on peut conclure en paſſant,

que ces traits même réunis ne ſuffiſent pas pour diſcerner cette famille des autres, & que ce n'eſt pas une entrepriſe aiſée que de claſſifier les œuvres de la nature; car la palée differe eſſentiellement de la truite, 1°. en ce qu'elle ne groſſit jamais au-delà du poids de 2 à 3 livres, 2°. qu'elle eſt plus plate, 3°. que ſa bouche eſt beaucoup moins grande & n'eſt que comme une petite fente, 4°. qu'elle ne ſe nourrit que de vers & d'inſectes, tandis que la truite mange les autres poiſſons; 5°. enfin, que celle-ci s'approche en tout tems des bords, mais que l'autre n'y parait qu'à la Saint-Martin, ſaiſon de frayer, dans laquelle il s'en fait une pêche très-abondante. On prend auſſi beaucoup de palées en avril & plus avant dans le lac; ce poiſſon n'habite point le fond, mais ſe tient conſtamment au haut de l'eau pour ſaiſir un inſecte qui voltige ſur la ſurface, qui s'appelle auſſi *palée*, & dont elle a pris ſon nom.

694. MAIS je crois ne pouvoir me diſpenſer de faire mention encore d'un poiſſon fort extraordinaire que l'on prend quelquefois dans le lac de Neuchatel, & plus ſouvent dans celui de Morat. Son vrai nom eſt inconnu, les pêcheurs l'appellent le *ſalut*. On en pêche qui peſent juſqu'à 120 livres. Sa figure reſſemble au premier coup-d'œil à celle de la lotte: il n'a, comme elle, qu'une ſeule arête. Sa peau eſt noirâtre, gluante & ſans écailles. Il a la tête d'une groſſeur monſtrueuſe en comparaiſon du reſte du corps, l'œil vif, la gueule très-fendue, & le muſeau plat. Sur ce muſeau s'élevent quatre eſpeces de petites cornes, dont deux ſont plus grandes que les autres, & qui s'alongent à meſure que le poiſſon augmente en volume. Il a deux grandes nageoires auprès des ouies & deux plus petites ſur les côtés. Sa principale force conſiſte dans le mouvement de ſa queue, dont l'aileron eſt grand & fort. Il faut qu'il ſoit indigene dans ces lacs, & qu'il y fraie, puiſqu'on en prend qui ne ſont que de la longueur du doigt. La pêche s'en fait à l'hameçon amorcé de quelqu'appât, & à l'aide d'un torchon ou paquet de jonc, dont j'ai parlé ailleurs. Dès qu'il a mordu, & qu'il ſe ſent pris, il ſe couche au fond de l'eau, & les pêcheurs ont beſoin, ſur-tout s'il eſt d'une certaine groſſeur, de beaucoup de force, d'adreſſe & de patience, pour le faire parvenir juſqu'à leur bateau. On en prend auſſi quelquefois avec un grand filet; mais on riſque de le voir mis en pieces par ce poiſſon. Lorſqu'il n'excede pas le poids de dix à quinze livres, c'eſt un fort bon manger; mais plus gros, ſa chair eſt dure & coriace.

695. COMME il eſt utile & agréable de ſavoir conſerver vivant le poiſſon après qu'on l'a pris, je placerai parmi mes additions la maniere dont on conſtruit dans quelques endroits de la Suiſſe les réſervoirs deſtinés à cet uſage, & les précautions que l'on prend pour qu'il puiſſe y vivre commodément.

696. 1°. SI le réſervoir eſt conſtruit en pierre, il convient de doubler

ſon intérieur de bois, parce que ſans cela le poiſſon que l'on y garde, s'uſe le muſeau & le ventre en ſe frottant contre la pierre.

697. 2°. SI cette doublure ſe fait en ſapin, comme cette eſpece de bois contient toujours beaucoup de réſine qui fait périr le poiſſon, il faut, avant que de placer le réſervoir, y allumer un petit feu qui la conſume & que l'on remue toujours, pour qu'il n'endommage ni le fond ni les parois.

698. 3°. OUTRE la couverture particuliere du réſervoir, il faut placer un petit toit au-deſſus. Cette précaution eſt néceſſaire pour conſerver le poiſſon.

699. 4°. ON doit établir, autant qu'on le peut, un réſervoir auprès des eaux courantes, en obſervant cependant que l'eau de neige eſt contraire à pluſieurs eſpeces de poiſſons.

700. 5°. ENFIN on aura ſoin de tenir à l'ordinaire dans ſon réſervoir une anguille ou quelques lottes. Ces poiſſons ſe promenent au fond du réſervoir & en détachent continuellement la vaſe, qui ſans cela y croupirait & rendrait l'eau mal-propre; cette vaſe s'écoule alors & ſort du réſervoir avec l'eau.

II. *Pêche du lac de Bienne.*

701. J'AJOUTERAI à ce que je viens d'expoſer touchant le lac de Neuchatel & la pêche qui s'y fait, quelques notes relatives à celui de Bienne avec lequel il communique par le moyen de la riviere de Thielle. Ce ſecond lac, beaucoup moins grand que le premier, eſt également riche en poiſſons. Il produit des truites petites & groſſes, même du poids de vingt livres & au-delà; le brochet, la perche, la lotte, l'ombre, l'ombre-chevalier, la palée, la carpe, l'anguille s'y trouvent auſſi, & tous ces poiſſons ont un goût exquis. Il en eſt auſſi pluſieurs eſpeces de moindre qualité, & d'autres petits qui ſervent principalement d'amorces.

702. LA truite fraie depuis le mois d'octobre juſqu'en décembre. Il en entre alors un grand nombre dans la riviere de la Suze, qui a ſon embouchure dans le lac. Elles la remontent fort loin: on en a vu ſauter par-deſſus des écluſes de 8 à 10 pieds de haut. Le mâle & la femelle y viennent indiſtinctement. Celles-ci cherchent l'eau fraîche pour y dépoſer leurs œufs, & repaſſent enſuite dans le lac. Ces œufs y rentrent auſſi en plus grande partie, & le repeuplent de truites. Les pêcheurs les prennent avec la fouane ou avec diverſes ſortes de filets; & comme on les enviſage ſur le pied de poiſſons de paſſage, il eſt permis de les pêcher en tout tems dans le lac; mais il y a des réglemens par rapport à la riviere & à la pêche qui s'y fait. On voit très-ſouvent de groſſes truites bleſſées d'un coup de

dent du brochet, ou par quelqu'autre accident, remonter la Suze & s'y guérir uniquement par le moyen de l'eau fraîche. L'homme ne pourrait-il pas tirer avantage de cette obſervation lorſqu'il ſe trouve dans le même cas? Nous avons dit ailleurs que les nuits d'orages ſont celles où la pêche ſe fait avec le plus de ſuccès, parce qu'alors le poiſſon quitte le fond & s'approche de la ſurface de l'eau. Le brochet fraie depuis février juſqu'en avril; la perche en avril & mai: c'eſt alors qu'on en pêche le plus. Le premier eſt l'ennemi général de toutes les autres eſpeces de poiſſons; la ſeconde à ſon tour en eſt le deſtructeur, mais heureuſement l'un & l'autre ſe livrent une guerre perpétuelle. Le brochet pourſuit la perche. Celle-ci, plus agile, ſe ſauve par ſa viteſſe, & le mene fort loin. Il ſe fatigue à la longue, & alors la perche ſe plaçant directement ſous ſon ennemi, s'élance contre ſon ventre, le bleſſe avec les pointes dont ſon dos eſt garni, & le met par-là hors d'état de continuer la pourſuite. De là vient que l'on trouve ſouvent ſur le rivage des brochets morts & tous bleſſés dans cette partie de leur corps.

III. *Pêche dans la Reuſe.*

703. LA riviere de Reuſe dont je viens de parler, peut ſe diviſer en deux parties, la ſupérieure & l'inférieure, ſéparées l'une de l'autre par des rochers d'une hauteur très-conſidérable, & qui traverſent ſon lit en entier. La premiere qui arroſe le Val-de-Travers dans toute ſa longueur, n'a que deux eſpeces de poiſſons, des *truites* & des *voirons*, dont les truites ſe nourriſſent, & qui reſſemblent pour la figure & la groſſeur à ceux qu'on nomme *ables* ailleurs. Il n'y en a pas d'autres non plus dans les ruiſſeaux qui s'y jettent le long de ce vallon. Ces truites ſont ſaumonnées & très-délicates, leur groſſeur ordinaire eſt de 9 à 16 onces; on en prend, mais rarement de 4 à 6 livres: plus on remonte vers la ſource de la riviere, & moins on en trouve d'une certaine taille, ſans doute parce que l'eau y eſt moins profonde, mais auſſi leur qualité augmente à proportion. On a tout lieu d'être perſuadé qu'elles fraient dans le vallon même, puiſqu'on en pêche de très-petites & d'autres qui ont des œufs. Il y a une partie du cours de la riviere où il eſt défendu de pêcher pendant l'année entiere, parce qu'on regarde ce quartier-là comme le réſervoir général, où le poiſſon eſt cenſé ſous la protection particuliere du prince; & de plus toute eſpece de pêche eſt interdite dans la riviere, depuis la S. Martin juſqu'à Noel, parce que c'eſt alors la ſaiſon du frai. Dans les tems où elle eſt permiſe, on prend les truites principalement à la ligne, en amorçant les haims avec la mouche artificielle, le ver de terre & les petits voirons. Les jours les plus favorables pour cette pêche, ſont ceux où il fait un peu de vent & où le ciel eſt couvert de nuages.

704. Mais il ſe préſente ici une queſtion intéreſſante, & ſur laquelle les ſentimens varient. On demande: comment la partie ſupérieure de la riviere dont il s'agit a-t-elle pu ſe peupler ainſi de truites? Eſt-ce une émigration de celles du lac, qui, comme je l'ai dit, entrent en automne dans la partie inférieure, ou ces truites ſont-elles indigenes, ou enfin y ont-elles été apportées à deſſein par quelque habitant du Val-de-Travers? La premiere ſuppoſition ſemble ne pouvoir être admiſe, ſi l'on conſidere qu'il ſe trouve en remontant la riviere, des cataractes de plus de 40 pieds de haut, que les truites n'ont jamais pu franchir: je crois cependant que c'eſt la plus vraiſemblable de toutes. On ſait que les rivieres de Suiſſe, comme celles de tous les pays montueux, ſont des torrens. Le lit de la Reuze n'était pas jadis auſſi abrupte que nous le voyons aujourd'hui; il s'eſt ainſi creuſé pendant une longue ſuite de ſiecles, & les truites ont pu, avant que les eaux aient cauſé ce changement, remonter ſans peine juſqu'au Val-de-Travers, & s'y fixer, invitées par la fraicheur de l'eau, & le peu de rapidité du cours de la riviere dans ce vallon, où elle ſe trouve bordée de prairies abondantes en inſectes dont ces poiſſons ſe nourriſſent. Cette conjecture ſe confirme par l'examen des angles ſaillans & rentrans qui ſe voient dans cette partie du cours de la riviere. D'ailleurs, comment les *voirons* ont-ils paſſé juſques là? Il n'y a pas d'apparence qu'on y en ait porté auſſi; mais une circonſtance ſinguliere eſt le défaut de toute autre eſpece de poiſſon dans cette partie de la Reuze, & qui fait que les truites n'ont à y redouter que leur propre voracité, qui trouve largement à s'exercer tant ſur leur propre eſpece, que ſur celle qui paraît deſtinée à leur ſervir de nourriture, & l'induſtrie des pêcheurs. Si l'on m'objecte les différences que l'on obſerve entre les truites du Val-de-Travers & celles du lac, les premieres n'ayant point d'écailles, étant parſemées de taches rouges & jaunes, & leurs mâles n'ayant pas la mâchoire inférieure terminée en crochet comme ceux des truites du lac; je répondrai avec M. Duhamel, que ces différences ne caractériſent point une autre eſpece, mais qu'elles procedent uniquement de celle des eaux plus ou moins vives dans les diverſes parties de la riviere: auſſi obſerve-t-on que les truites que l'on prend dans la *Noiraigue*, petite riviere ainſi nommée à cauſe de la noirceur ſinguliere de ſes eaux, & qui ſe réunit à la Reuze près du village de ce nom, ont la chair beaucoup plus ferme que celles de la Reuze même. Mais comme le principal objet du traité qui nous occupe, eſt la pêche, je crois devoir ne rien omettre de tout ce qui me paraîtra pouvoir contribuer cet art auſſi utile qu'agréable, & c'eſt dans cette vue que j'ajouterai quelques détails ſur la maniere dont on l'exerce dans le Val-de-Travers.

705. La pêche s'y fait de trois manieres, à la ligne, à la truble, & à la fouane ou trident. La premiere ſe fait, comme je l'ai dit, à la mouche artificielle

ficielle. On en a qui ſont ingénieuſement travaillées, & n'en valent pas mieux. A la vérité, lorſque la ſaiſon & le tems ſont favorables, quelque figure qu'ait une mouche factice, la truite y ſaute avidement. La ſeule choſe à obſerver, c'eſt qu'il faut que la mouche ait ſes poils aſſez longs pour couvrir l'hameçon en entier, ſans cependant s'étendre trop au-delà, parce que dans ce dernier cas, ſi le poiſſon ne s'élance pas avec beaucoup d'ardeur, il ne ſaiſit la mouche que du bout des dents, & ne s'accroche pas. Les meilleures & les plus utiles ſont celles que l'on fait avec des plumes de perdrix, qui étant ſur la ſurface de l'eau, prennent la figure d'une belle mouche griſe avec le corps noir. Les Anglais ont fourni les modeles de pluſieurs appâts de cette eſpece; mais ils ne valent pas, pour l'uſage, celui dont je viens de parler. Il eſt eſſentiel, pour le ſuccès de cette pêche, que les lignes ſoient longues, flexibles & aſſez légeres pour pouvoir être jetées d'une main. Le fil ou crin, travaillé ſans nœuds, eſt ce qu'on a de mieux. Il convient que ce fil ait deux fois la longueur de la ligne ou perche, quoiqu'on ne l'emploie pas tout entier, excepté lorſqu'on eſt ſur un bord élevé ou ſur un pont. On peut, au moyen d'un tourniquet, raccourcir ce fil & lui donner la longueur convenable, laquelle eſt ordinairement une fois & demie celle de la ligne.

706. UNE autre pêche à la ligne ſe fait en choiſiſſant le *voiron* pour appât. Mais il faut une ligne plus forte, qui cependant ne ſoit flexible qu'à ſon extrémité. On prend ainſi de plus gros poiſſons qu'avec la mouche. Alors le fil n'a que les deux tiers de la longueur de la ligne. On attache au bout de douze crins cordés deux hameçons à deux pouces de diſtance l'un de l'autre; l'inférieur doit être plus gros que le ſupérieur. On paſſe le premier depuis l'oreille du *voiron*, le long de l'arête, juſqu'à la queue, par où l'on fait ſortir toute la partie courbée de l'hameçon. Celui du haut prend le *voiron* par les yeux. Il faut les eſpacer de maniere que les appâts puiſſent être toujours perpendiculaires. Cette pêche eſt la plus abondante de toutes quand la ſaiſon eſt bonne. On pêche ainſi dans les grandes eaux après que la fonte des neiges eſt finie, juſqu'au tems où les gelées d'automne dépouillent les ſaules de leurs feuilles; alors les truites prenant ces feuilles pour des *voirons* & ſe voyant trompées, ne mordent plus.

707. ENFIN, une troiſieme maniere de pêcher à la ligne, mais qui eſt la plus ſtérile & la plus ennuyeuſe, eſt celle où l'on couvre l'hameçon d'un ver de terre. On la pratique principalement lorſque la riviere eſt groſſe & que les eaux ſont troubles. Mais on ne met dans ce cas-là qu'un gros hameçon à la ligne. Les vers à tête noire ſont les meilleurs. Près de l'hameçon on charge le fil d'un morceau de plomb pour qu'il aille au fond. On choiſit

de préférence ceux qui ſont couverts de vaſe ou de ſable, & où la riviere a peu de cours.

708. La pêche à la truble ſe fait dans les baſſes eaux. Un pêcheur la place au-deſſous d'une groſſe pierre, d'un vieux ſaule, ou dans quelqu'endroit où l'on peut ſuppoſer que les truites ont accoutumé de ſe retirer. Dans le même tems un autre pêcheur, armé d'une longue perche, fouille tout ce qui eſt à portée de la truble pour en chaſſer le poiſſon. Mais il faut que celui qui tient la truble la leve promptement dès qu'il y eſt entré quelques truites, afin de les faire tomber dans un ſac pratiqué au fond, d'où elles ne peuvent plus ſortir.

709. On emploie la ſouane ou le trident en hiver, après noël, lorſque le tems de la défenſe eſt paſſé. Les pêcheurs piquent les truites pleines d'œufs, qu'elles n'ont pas encore jetés & tandis qu'elles ſont dans leurs foſſes. Il eſt clair que cette pêche ne peut qu'être deſtructive: heureuſement elle dure peude tems.

710. On pourrait encore pratiquer dans la riviere des naſſes d'oſier, & placer dans les endroits où le fond eſt ſable & gravier, des lignettes de crin ayant les hameçons amorcés de vers.

711. On trouve dans le Val-de-Travers, comme par-tout ailleurs, des pêcheurs qui, ne reſpectant aucune regle, pêchent en toute ſaiſon. Ils emploient la truble ou la ſouane, mais le plus ſouvent la main ſeule leur ſuffit. De nuit comme de jour, ils ſe mettent dans l'eau, & vont chercher la truite ſous les mottes de terre, ou ſous les groſſes pierres, dans les herbes, par-tout où la riviere a rongé les terres voiſines; & dès qu'ils peuvent lui paſſer la main ſous le ventre, elle eſt priſe. Leur adreſſe eſt telle à cet égard, que quelquefois ils prennent une quantité très-conſidérable de poiſſons en aſſez peu de tems. Mais on a remarqué que le poiſſon pris de cette maniere ne ſe conſerve pas en vie, & qu'il faut le tuer ſur-le-champ. On ſent que cette pêche irréguliere ne peut que nuire à la propagation. Les truites avaient autrefois un ennemi redoutable dans les loutres, qui habitaient le long de la riviere. On s'aſſurait du dégât qu'elles faiſaient, par la quantité de têtes qu'on trouvait ſur les bords; mais elles ont été preſqu'entiérement détruites, & l'on n'en voit plus que rarement.

712. Je finirai ces détails par quelques obſervations générales ſur les truites dont il eſt queſtion. On convient qu'elles ſont de la meilleure eſpece. Leurs écailles ſont ſi fines qu'on les regarde comme n'en ayant point, & l'on ne ſaurait les enlever ſans endommager la peau qui eſt très-délicate. Leurs taches ſont d'un rouge éblouiſſant, & elles ont entre la nageoire du dos & la queue l'appendice charnu qui, ſuivant M. Duhamel du Monceau, caractériſe cette famille de poiſſons. Le fond de la riviere facilite le frai; c'eſt par-tout un très-beau gravier,

où elles creuſent aiſément de petites foſſes pour y dépoſer leurs œufs. Il eſt preſqu'impoſſible d'eſtimer le tems que ce poiſſon met à ſon accroiſſement. On ne peut plus, après la ſeconde année, en déterminer l'âge par la groſſeur. Les expériences que l'on a faites à cet égard n'ont rien appris, parce qu'il faudrait, pour que l'on pût s'y fier, faire frayer une femelle dans quelque étang, l'en retirer & y laiſſer les œufs lorſqu'ils auraient été fécondés. Mais peut-on être aſſuré qu'étant éclos, cet étang produisit la nourriture néceſſaire pour de petites truites? Ce ſerait un pur effet du haſard, & l'on ne pourrait en tirer aucune conſéquence générale. On voit dans les mois de juin, juillet & août, pêle-mêle avec les *voirons*, un grand nombre de petites truites qui ſe diſtinguent par leur agilité, leurs belles taches rouges & leur appendice charnu. Suivant les obſervations des vieux pêcheurs, elles prennent un accroiſſement très-conſidérable depuis le commencement de mai juſqu'au ſolſtice d'été.

713. LA voracité de cette eſpece de poiſſon eſt extrême. On ſe rappelle d'avoir pêché une truite du poids de trois livres, qui en avait dans le corps une de trois quarts de livre tout récemment avalée. Le corps d'une autre qui peſait deux livres, en contenait une de demi-livre, dont la peau était déjà digérée; & quoiqu'elle eût fait un repas de cette force, elle fut priſe à une ligne qui avait un voiron pour amorce.

714. L'EXTRÊME délicateſſe de ces truites fait qu'elles perdent beaucoup par le tranſport. On en a conſervé dans des réſervoirs pendant ſix mois, ſans leur donner aucune nourriture; mais au bout de ce tems-là elles maigriſſent beaucoup, leur corps diminue tandis que la tête conſerve la même groſſeur, ce qui les rend difformes. On pourra les garder pendant trois mois, ſans qu'elles éprouvent une diminution ſenſible.

715. APRÈS avoir expliqué les différentes manieres dont ſe fait la pêche de la truite dans le Val-de-Travers, il ne ſera pas inutile de parler des lignes qu'on emploie à cet uſage, d'autant plus que j'aurai à préſenter à mes lecteurs une méthode de les conſtruire, également ſimple & ingénieuſe, qui réunit pluſieurs avantages, & qu'on ne connaît pas ailleurs. On ſe rappellera d'avoir vu dans la premiere partie, ſection premiere, de ce traité, page 85, que M. Duhamel donne la préférence aux lignes de ſoie ſur celles de crin, principalement parce que ces dernieres ne pouvant être d'un ſeul crin dans toute leur longueur, on eſt obligé d'en joindre pluſieurs bout à bout, en y faiſant des nœuds; conſtruction incommode & ſujette à divers inconvénients: or les pêcheurs du Val-de-Travers, qui communément n'en emploient pas d'autres, ont trouvé le moyen de leur donner telle longueur qu'ils veulent, ſans qu'elles aient de nœuds. Pour cet effet, après avoir déterminé le nombre de crins dont ils jugent à propos que leur ligne ſoit compoſée, & qui eſt or-

dinairement celui de douze, ils les nouent fortement par un bout, qu'ils accrochent à un clou, les diviſent en trois portions de quatre crins chacune, paſſent chaque diviſion dans un tuyau de plume à écrire ouvert par les deux bouts, ferment le bout ſupérieur d'un petit morceau de bois qui y entre juſte & aſſujettit les brins que le tuyau contient. Ces préparatifs faits, ils commencent à treſſer leur ligne, en ſe ſervant de ces plumes comme de fuſeaux, & forment ainſi une eſpece de cordonnet de la plus grande force. Lorſqu'ils s'apperçoivent qu'un des brins eſt prêt à manquer dans l'un des tuyaux, ils en ôtent le bouchon avec une broche de fer, paſſent dans le tuyau un nouveau brin qu'ils ne laiſſent border ſupérieurement que d'un pouce, remettent le bouchon en place, & continuent de travailler. S'ils voient que plus de deux brins ſoient prêts à manquer à la fois, ils en caſſent l'excédent pour les remplacer plus tôt, & ils s'en aſſurent en examinant les bouts qui ſortent de chaque plume. Il eſt néceſſaire que les bouchons ſoient, non d'un bois dur, mais de quelque bois tendre, tel que le ſaule ou le tilleul, ce qui fait que les crins ſont moins ſujets à caſſer, à meſure que l'on tire les tuyaux pour tordre & corder. Il faut encore avoir attention de ne pas trop tordre, parce que la ligne perdrait de ſa force, quoiqu'elle parût plus belle extérieurement. Comme le crin noir eſt beaucoup plus commun que le blanc, les pêcheurs n'emploient ce dernier que dans la longueur des deux aunes qui aboutiſſent à l'hameçon. Au reſte, ce travail ſe fait avec tant de vîteſſe, qu'une femme en tord aiſément juſqu'à dix aunes dans un jour.

716. C'EST ainſi que ces pêcheurs ont réuſſi à ſe procurer des lignes peu diſpendieuſes & d'un excellent uſage. Je ſuis perſuadé que, ſi M. Duhamel eût connu l'induſtrie que je viens de décrire, il ſerait convenu de la ſupériorité des lignes de crin ſur celles de ſoie, principalement dans les eaux courantes, où l'on prend pour appât une mouche factice, ou un petit poiſſon. En effet, lorſque la ligne de ſoie ſe mouille & ſe ſeche, elle ſe tord & ſe détord: c'eſt un mouvement continuel, que l'agitation de l'eau aide encore; de maniere que, comme l'appât tourne toujours, le poiſſon ne diſtingue pas aſſez & ne mord point. De plus, la ſoie n'a aucune élaſticité, elle ſe lâche ou ſe reſſerre mollement; au lieu qu'une ligne de crin, tordue convenablement & bien filée, a de la roideur; le mouvement de l'eau l'agite. & la tient dans une poſition qui imite le mouvement de la mouche ou du petit poiſſon, lorſque l'une & l'autre ſe trouvent à la ſuperficie de l'eau. A meſure que le poiſſon ſaiſit l'appât, une légere ſecouſſe donnée à propos par le pêcheur, fait que l'hameçon croche, & le poiſſon eſt pris. Une ligne de ſoie ne remplira pas auſſi bien les intentions du pêcheur; car ſouvent un poiſſon ouvre la bouche, ſaiſit l'appât, & cependant ne s'accroche pas, parce que le pêcheur n'y a pas aidé dans le moment. Voici d'autres inconvéniens

encore de cette eſpece de ligne, & que l'expérience a fait découvrir. Il faut néceſſairement y faire au moins un nœud pour ajuſter l'hameçon & l'appât; ce nœud conſerve une certaine humidité qui pourrit le fil en très-peu de tems. La ſoie eſt fort ſujette à s'emmêler : le moindre buiſſon, quelque herbe un peu forte, une ſaleté même que la riviere entraine, peuvent cauſer des déſagrémens, & faire manquer le moment favorable pour la pêche. Ces ſortes de lignes ne ſont bonnes que pour les eaux dormantes, dans leſquelles on jette un appât, & où l'adreſſe du pêcheur devient inutile, parce qu'il ne voit pas le poiſſon lorſqu'il mord; ce qui ôte à cet exercice ſon principal agrément.

717. LES pêcheurs de qui je tiens ces détails intéreſſans, s'étaient procuré d'Angleterre, il y a quelques années, de la *mortal-pêche*, eſpece de fil nerveux, un peu plus gros qu'un crin, mais beaucoup plus fort, & qui ſe fait avec une membrane qu'on trouve dans le cocon du ver à ſoie. Chaque brin eſt de la longueur de douze à quinze pouces. Comme il eſt blanc, tranſparent, & conſéquemment imperceptible dans l'eau, l'uſage en eſt excellent, pour y attacher la mouche factice ou le petit poiſſon qui ſert d'appât; mais il ſe pourrit en peu de tems, & eſt trop cher pour le commun des pêcheurs.

718. POUR ce qui eſt de la précaution de teindre les lignes, dont parle M. Duhamel dans l'endroit que j'ai cité, ces pêcheurs croient qu'elle peut ſervir dans les eaux dormantes qui paraiſſent vertes; mais ils la jugent inutile pour la pêche dans les rivieres. Ceux qui veulent l'employer, prennent demi-once d'indigo pulveriſé, le font diſſoudre dans une once d'huile de vitriol, jettent ſur cette compoſition deux pintes d'eau froide, y mettent les brins de crins deſtinés à faire leurs lignes, & les y laiſſent pendant quelques heures, en les remuant ſouvent, juſqu'à ce qu'ils aient pris la couleur que l'on deſire, &c.

IV. *Pêche du ſaumon en Hollande.*

719. QUOIQUE l'auteur ait fait mention dans la ſeconde ſection, page 444, de la maniere dont on pêche le ſaumon en Hollande, comme ce qu'il en dit n'eſt ni complet ni ſuffiſamment expliqué, j'ai cru devoir y ſuppléer par les détails que je me ſuis procurés du pays même ſur cette matiere.

720. IL y a trois différentes manieres de pêcher le ſaumon en Hollande, dans le Rhin, la Meuſe & le Leck. La premiere eſt avec un filet à grandes mailles de deux cents toiſes environ de longueur, ſur cinq à ſix de haut vers ſon fac. Une des ailes étant, par le moyen d'une corde, fermement attachée au bord de la riviere, un bateau tranſporte l'autre auſſi avant qu'elle peut s'étendre, en la faiſant couler du bateau au fond de l'eau, & formant un

demi-cercle. Alors les pêcheurs, au moyen d'une longue corde, ramenent le filet ſur le même bord, en le faiſant tirer par un cheval & en ſe rapprochant du lieu où eſt attaché l'autre aile. Les ſaumons & autres grands poiſſons ſe prennent dans le ſac du filet.

721. LA ſeconde méthode ſe pratique la nuit en ſe ſervant d'un filet double & trémaillé, de cinq à ſix cents toiſes de long, ſur deux de haut: l'un des bouts eſt attaché à un bois flottant ſur l'eau, au bout duquel eſt une lanterne allumée. Les pêcheurs partant de là dans un bateau, font couler perpendiculairement au fond de l'eau le filet qui eſt pourvu de plombs à ſa corde du bas, & de lieges à celle du haut; ce qui lui fait conſerver cette direction. Les cinq à ſix cents toiſes de filets étant ainſi tendues en ligne droite au travers de la riviere, les pêcheurs deſcendent avec le reflux de la marée, l'autre bout étant attaché au bateau, d'où ils voient la direction qu'il prend par le moyen de la lanterne du bout oppoſé. Les ſaumons & autres poiſſons, qui vont toujours contre la marée, rencontrant le filet au fond de l'eau, leurs têtes s'embarraſſent dans les mailles, & par les efforts qu'ils font, forment un ſac par le moyen d'une grande maille derriere qui les retient. Un pêcheur de Rotterdam a eu le bonheur de prendre ainſi quatre-vingt-ſeize ſaumons d'un ſeul trait.

722. LA troiſieme, & la plus uſitée, ſe fait en employant une eſpece de filet en forme de tonnelle à longues ailes, tendue dans des bas-fonds, placée en différens ſens, affermie au fond de l'eau par de forts piquets, & qui conduit les ſaumons, lorſqu'ils fraient ſur des bancs de ſable, dans le filet par une petite entrée, d'où ils ne peuvent plus reſſortir.

V. *Péche du lac de Zuric.*

723. ON a vu dans pluſieurs endroits de ce traité divers articles cités par M. Duhamel des ordonnances publiées en France relativement aux pêches qui ſe font dans les ports de mer de ce royaume; & c'eſt ce qui m'a fait penſer qu'il ne ſerait rien moins qu'inutile de faire connaître avec quelle prudence & quelle attention cette partie intéreſſante de l'économie publique eſt adminiſtrée dans l'une des villes de la Suiſſe. On ſait que Zuric eſt ſituée ſur la riviere de la Limat & près du lac de ce nom. Son hôtel-de-ville renferme deux grands tableaux, ſur l'un deſquels ſont peints au naturel, tous les poiſſons du lac & de la riviere; l'autre préſente tous les réglemens relatifs à la pêche, de même que la meſure fixée tant pour la grandeur de la maille des filets permis, que pour la longueur de chaque eſpece de poiſſon, au-deſſous de laquelle il eſt défendu de les pêcher, le tems ou la pêche de chaque eſpece de poiſſon eſt permiſe ou défendue, & la police qui doit

préſider à la vente qui s'en fait dans le ſeul lieu deſtiné à cet uſage. Ces réglemens entrent dans les plus grands détails, & aucune des précautions néceſſaires n'y eſt omiſe. Je me bornerai à en raſſembler ici les articles les plus importans.

724. IL eſt défendu à tous bourgeois ou habitans, quels qu'ils ſoient, d'employer ſur le lac aucun filet, de quelque eſpece que ce ſoit, qui ne ſera pas conforme au tableau, & à la meſure qui y eſt portée : tous les autres étant défendus & pernicieux.

725. DE prendre aucun poiſſon qui n'aura pas la longueur ou la meſure requiſe, ou dont la pêche ſera défendue par les ordonnances ; & au cas qu'ils en prennent par haſard, ils les rejeteront à l'inſtant dans le lac : perſonne ne devant les vendre, acheter, ou manger.

726. LES poiſſons qu'il ſera permis de pêcher, & qui ne ſeront pas trop petits devront être apportés dans le marché aux poiſſons, pour y etre vendus, au contenu du réglement ; & l'on châtiera très-ſéverement toutes perſonnes qui en tranſporteraient hors du pays, ou à la campagne, ou dans quelqu'autre endroit de la ville.

727. AUCUN pêcheur ne pourra en empêcher un autre de viſiter le réſervoir placé au bout de ſon bateau ; & s'il était fermé, il devra l'ouvrir lorſqu'il lui ſera requis, afin que ſi le magiſtrat ordonne qu'ils ſe contrôlent l'un l'autre, où s'il trouve à propos d'en choiſir quelques-uns pour avoir l'œil ſur les autres, cela les engage tous à ne pas prendre des poiſſons défendus.

728. POUR cette raiſon, on établit ſept prépoſés : on les exhorte à être en bon exemple aux autres pêcheurs, en maintenant la concorde, faiſant attention que tout ſe paſſe convenablement, & que tous les contrevenans, quels qu'ils ſoient, qui voudraient empiéter ſur leurs droits, ſoient réduits à l'obéiſſance, ſur-tout les revendeurs qui achetent & diſtraiſent le poiſſon, ſoit par commiſſion ou autrement, ſous peine de perdre leur emploi. Chaque pêcheur ſera obligé d'apporter les poiſſons qu'il aura pris, au lieu du marché ordinaire, ſoit lui-même ou par ſes gens, ou de les remettre aux ſuſdits prépoſés ; de ne les vendre qu'aux bourgeois de notre ville qui ont des biens de campagne, aux paſteurs du lieu, & aux cabaretiers privilégiés, cependant avec modération.

729. POUR ce qui regarde le tems & la maniere de pêcher, il eſt abſolument défendu de pêcher pendant le grand ban, c'eſt-à-dire, depuis la mi-avril juſqu'à la fin de mai, avec toute eſpece de filets, hameçons, ou autres uſtenciles, quels qu'ils ſoient ; & l'on doit les ſortir tous du lac, excepté le grand filet, & la ligne d'étoles (1), que nous permettons d'em-

(1) Sorte de filets à mailles ſimples.

ployer pour prendre le vingeron ; (2) mais de maniere que le filet ſoit flottant dans l'eau, afin de ne pas endommager le frai, & ſeulement pendant ſix ſemaines. Aucun maitre ne pourra avoir plus d'un garçon & d'une ligne d'étoles, ni la mettre au lac le ſamedi ſoir ; & ſa ligne ne ſera que de dix pans ou étoles ; que s'il prenait quelques poiſſons défendus alors, il devra les rejeter ſur-le-champ dans le lac, morts ou vifs. On détermine une partie du lac dans laquelle il n'eſt point permis de pêcher depuis le commencement de mars juſqu'à la fin de mai.

730. ON déſigne enſuite toutes les différentes eſpeces de filets deſtructeurs qui ſont proſcrits, de même que l'uſage des hameçons doubles. Et ordre eſt donné à l'inſpecteur du lac, de dénoncer les contrevenans au magiſtrat, & de lui remettre tous les uſtenciles défendus qu'il trouvera.

731. PERSONNE ne devra embarraſſer aucun des ruiſſeaux qui entrent dans le lac de Zuric pendant tout le tems que les poiſſons fraient, ſoit avec des clayonnages ou autrement ; mais on les laiſſera parfaitement tranquilles, & l'on s'abſtiendra de prendre la *menuiſe*.

732. TOUTES les naſſes & inventions de cette eſpece qui n'auront pas été enlevées avant la mi-avril, reſteront fermées ſans qu'on y touche, juſqu'à la fin de mai.

733. PERSONNE ne devra ſe ſervir des filets ordinaires avant la levée du grand ban, ce qui ſera annoncé aux pêcheurs par l'inſpecteur du lac ; & alors on pourra les employer juſqu'à la Saint-Gal, ſavoir, les lundis, mercredis & ſamedis avant midi, & les vendredis avant & après midi.

734. LE trait qui eſt arrêté doit faire place à celui qui marche, & perſonne ne doit empêcher un trait par des clayonnages ou pieux.

735. A l'égard de la pêche des perchettes appellées *mille-cantons*, nous ne voulons pas qu'elle dure plus de quatre ſemaines dans l'année. Elle ne pourra avoir lieu que les lundis, mercredis, vendredis & ſamedis avant midi ; & tous les pêcheurs qui voudront en prendre lorſqu'elles paraiſſent, ſeront obligés d'en demander la permiſſion où il convient.

736. LES pêcheurs qui voudront prendre le vingeron, devront auſſi en demander la permiſſion, & ne point ſe ſervir du filet propre à cette pêche, pour prendre d'autres poiſſons.

737. BIEN entendu qu'aucun deſdits pêcheurs ne pêchera alors avec d'autres filets ; & comme nous leur avons permis cette pêche *par eſſai*, ils devront obſerver ſtrictement la regle quant aux jours déſignés ci-deſſus, & s'abſtenir de la pêche les mardi & jeudi, ſoit avant ſoit après midi.

(2) Petit poiſſon qui ſert d'amorce.

737.

738. PAR rapport au filet deſtiné à prendre le poiſſon appellé *rœthli*, nous le permettons depuis les vendanges juſqu'au nouvel an ; mais ſeulement autour des rochers, & non en avant dans le lac, ou pour prendre d'autres poiſſons ; en reſpectant toujours la ſaiſon du frai.

739. LE pêcheur ne jetera jamais ſon filet dans les roſeaux, mais tout près, ſans cependant les endommager. Il ne pourra ſe ſervir de pierres pour chaſſer ou épouvanter le poiſſon, ni battre l'eau avec les rames. Il ne mettra pas deux filets l'un devant l'autre ; il ne ſe ſervira que d'un bateau près des roſeaux. Défenſe auſſi de pêcher la nuit, même en juillet & août.

740. ON continue la permiſſion de ſe ſervir des fils à hameçons pour les truites, avec cette réſerve qu'on ne les mettra qu'au haut de l'eau comme anciennement, & que l'empile ſoit d'une demi-aune de long & l'entre-deux d'une aune. Permis auſſi de ſe ſervir de fil pour les anguilles, moyennant que l'on n'y mette pour amorce aucune perche morte ni vivante.

741. POUR ce qui regarde le travail des pêcheurs, chacun d'eux qui voudra uſer de ſon lieu de pêche, devra le faire par lui-même, par ſon amodiataire, par ſes domeſtiques, ou par des journaliers, & non autrement ; & comme le lac appartient à la ville ſeule, il ne ſera permis à perſonne de diſpoſer de tout ſon attirail de pêche, ſoit par une amodiation annuelle ou autre, ni échange, ni par portion, ni vente, ni préſent, ni le donner en héritage, ni y faire aucun changement, ſans le conſentement des magiſtrats.

742. TOUT bourgeois ou habitant qui n'aura pas des lettres de permiſſion pour pêcher, de la part du magiſtrat, devra s'adreſſer où il convient, pour en obtenir ; & chacun, ſans diſtinction, ſera obligé, ſous peine de perdre ſon droit, de les faire renouveller tous les dix ans, & en même tems de payer la taxe annuelle impoſée ſuivant le genre de ſon travail.

743. ON réſerve enfin un diſtrict affecté aux ſeuls bourgeois de Zuric, pour pêcher aux ſeuls hameçons, mais ſans excès. Or ils ne pourront employer aucun autre uſtencile de pêche, ſans une permiſſion expreſſe du magiſtrat.

744. POUR ce qui concerne les pêcheurs de la riviere, & le marché aux poiſſons, on tiendra la main à l'obſervation des articles ſuivans.

745. LES pêcheurs, parmi leſquels on comprend les meûniers qui ont des pêcheries près de leurs moulins, apporteront vendre leurs poiſſons en ville, quatre jours déſignés, ſavoir, les lundi, mercredi, vendredi & ſamedi, toujours à deux heures après midi, excepté les vendredi & ſamedi, qu'ils pourront le vendre avant & après midi.

746. PERSONNE ne pourra vendre ſes poiſſons, ni peu ni beaucoup, près de ſa maiſon ou de ſa pêcherie, encore moins à des étrangers ou hors du

pays, excepté aux cabaretiers lorſqu'il leur ſurviendrait du monde les dimanches, ou dans des momens où ils ne pourraient pas ſe procurer du poiſſon au marché.

747. LES prépoſés ne permettront de vendre le poiſſon de la riviere qu'au poids, & s'en tiendront ſtrictement à la taxe, puiſque le plus haut prix des meilleurs poiſſons de la riviere eſt fixé ſur le tableau ſuſpendu dans le marché aux poiſſons. Les autres poiſſons devront être vendus au poids, ſuivant la taxe des poiſſons du lac, lequel prix ne pourra jamais être augmenté, mais bien diminué.

748. ON ne fera aucun tort aux pêcheurs depuis le pont d'en-haut. Cependant il ſera permis à chaque bourgeois de pêcher à l'hameçon, des deux côtés des ponts deſſus & deſſous la ville, & des deux côtés; & quiconque ne ſera pas bourgeois de cette ville, s'abſtiendra de pêcher dans les endroits déſignés ci-deſſus & dans le quartier de la riviere réſervé pour leſdits bourgeois; & ceux-ci ne pourront le faire qu'à la ligne.

749. ON en excepte deux pêches par an en deux jours différens, que le magiſtrat accorde aux pêcheurs de la louable abbaye des bateliers; à condition cependant que chaque fois ils demanderont la fixation du jour aux prépoſés, & que le même jour ils mettront leur poiſſon en vente au marché à un prix raiſonnable; & s'il y en avait trop, ils vendront le reſte le lendemain.

750. DE même, dans le tems de la pêche du ſaumon, les prépoſés pourront permettre de pêcher quelques nuits avec les feux, en faiſant veiller ſoigneuſement à ce que l'on ne prenne ou ne bleſſe aucune truite ou autre poiſſon; & comme il eſt permis à tout bourgeois, ainſi qu'aux membres de la louable abbaye des bateliers de harponner le ſaumon, ils ſeront tous également obligés, de même que ceux de la campagne, lorſqu'ils auront un ou pluſieurs ſaumons, de les apporter vendre au marché au poiſſon, au poids, ſelon le prix que l'on aura fixé.

751. CES pêcheurs devront, comme les autres, s'abſtenir chacun dans ſon diſtrict, de ſe ſervir d'aucun filet, excepté de celui qu'ils emploieront les deux jours de l'année qui leur auront été déſignés par les prépoſés, & ils ne pêcheront pas lorſque l'eau de la riviere ſera trouble.

752. LES pêcheurs des villages ſeront obligés, comme ceux de la ville, d'apporter au marché au poiſſon tous les poiſſons qu'ils prendront pendant le courant de l'année dans la Limat, afin de les vendre de la même maniere que les autres. Au ſurplus, il leur ſera permis d'en vendre en été & en automne à nos bourgeois, lorſqu'ils ſont à leurs campagnes ſituées riere leurs villages; de même qu'aux paſteurs pour leur propre uſage, cependant modérément, & en ſe conformant à la taxe.

753. CELUI qui vendra du poiſſon du lac pour du poiſſon de la riviere, ſera châtié ſans grace de 25 livres d'amende.

754. TOUS les pêcheurs du lac & de la riviere ſeront obligés de porter leurs poiſſons ſur le marché, pour les y expoſer en vente & les y vendre: les prépoſés ſeront attentifs à s'en procurer.

755. QUICONQUE achetera ou vendra du poiſſon contre l'ordonnance hors du marché, ou au-deſſus de la taxe, ſera amendable ſans rémiſſion.

756. CEUX qui pêchent des poiſſons plats de peu de valeur, & qui ne les tranſportent pas en bateau, ne ſeront point aſtreints aux jours preſcrits, & ils pourront expoſer en vente & vendre leurs poiſſons tous les jours & à toute heure, excepté le dimanche.

757. LES ſuſdits pêcheurs & ceux du lac pourront vendre leurs poiſſons ſans les peſer, s'ils les vendent à plus bas prix qu'il n'eſt indiqué ſur le tableau; mais ſi les acheteurs veulent les acheter au poids, ils ſeront obligés de les peſer & de ne rien prendre au-delà du prix fixé, ni exiger ſous le nom d'*étrenne*.

758. LORSQU'IL y aura une trop grande abondance de poiſſon ſur le marché, les prépoſés pourront permettre d'emporter le ſurplus après avoir payé les droits; mais on ne pourra vendre aux étrangers aucun poiſſon qui n'aura pas été auparavant expoſé en vente publiquement; c'eſt pourquoi ceux qui peſent le poiſſon, ou les prépoſés, viſiteront ſoigneuſement les réſervoirs des pêcheurs.

759. S'IL ſe trouvait peu de poiſſon au marché, les prépoſés devront faire viſiter ſoigneuſement les bateaux du lac, de même que toutes les naſſes de la riviere; & au cas qu'il s'y rencontre quelque choſe, en pourvoir le marché; & ſi l'on diſait pour excuſe que les poiſſons appartiennent à un particulier ou à un autre, celui qui alléguera cette raiſon, ſera mis à l'amende, & l'on fera également porter les poiſſons au marché, pour y être vendus.

760. ILS feront enſorte que dans la vente, ſur-tout des meilleurs poiſſons, on obſerve un partage auſſi égal que poſſible, & ſur-tout que les poiſſons de la riviere ſoient diſtribués entre les bourgeois avec impartialité.

761. LORSQUE les poiſſons appellés *naſes*, montent dans la riviere de Sihl, & que des bourgeois, ſoit de l'abbaye des bateliers ou d'une autre, auront envie d'en prendre, ils s'adreſſeront aux prépoſés pour en obtenir la permiſſion, qu'ils ont le droit d'accorder; cependant ils ne pourront faire aucun trait qu'en préſence de deux deſdits prépoſés, qui auront ſoin, ſi l'on prenait d'autres poiſſons, de les faire tous rejeter dans la riviere, & ils ne permettront pas que l'on vende les naſes ailleurs qu'au marché & à un bas prix.

762. ET comme l'on a aboli généralement pour toujours les réſervoirs

fixes, vu que par-là on privait le marché de poiſſons, & que l'on n'accorde ni ne permet les réſervoirs flottans qu'à ceux qui ont le droit de vendre du poiſſon & qui ont coutume de le vendre au marché, les prépoſés feront faire une viſite tous les mois par l'inſpecteur de la Limat, & auſſi prendront garde eux-mêmes, pour que ni à préſent, ni dans la ſuite, l'on n'établiſſe aucun réſervoir fixe, ſoit dans le lac, ſoit dans la Limat, & ne permettre des réſervoirs flottans qu'à ceux qui gardent leurs poiſſons pour l'uſage du marché, & qui ont droit de l'y vendre, vu que l'expérience a démontré qu'ils ne ſervent qu'à ſouſtraire les meilleurs poiſſons, & portent par-là préjudice au public.

763. ON juge enfin abſolument néceſſaire pour obtenir l'exécution de tous les articles ci-deſſus, qui tendent à ce que l'on prenne le poiſſon en tems, d'une groſſeur & avec des uſtenciles convenables, & qu'il ſoit vendu & acheté dans le marché au poiſſon, & que ce marché ſoit ſuffiſamment pourvu, que tous les pêcheurs du lac & de la Limat comparaiſſent au moins une fois par an ſur l'hôtel-de-ville, afin de leur rappeller tous leſdits articles par la lecture exacte qui leur en ſera faite, & les exhorter à s'y conformer. En même tems on exhortera les prépoſés au poids du poiſſon & les inſpecteurs du lac & de la Limat à bien obſerver leur ſerment, & à remplir leurs devoirs; en ajoutant qu'ils donneront la plus grande attention à la fixation du tems du ban, ou de la défenſe, vu que dans cet article on doit agir avec beaucoup de prudence & de circonſpection ſuivant les circonſtances & la ſaiſon où le poiſſon fraie, pour l'annoncer & l'ouvrir, le prolonger ou raccourcir, & châtier tous les contrevenans ſuivant la nature de la faute, ſans acception de perſonne, en argent, ou par la confiſcation des uſtenciles, par la priſon, ou par la défenſe d'aller ſur le lac, & de ne rien du tout diminuer de l'amende qui aura été décidée, ſans en avoir de très-fortes raiſons: comme auſſi de s'en tenir ſtrictement à tous les objets raſſemblés dans les articles ci-devant, & de n'y rien changer en aucune maniere, &c.

764. C'EST par l'effet de cette police & de l'exactitude avec laquelle on en fait reſpecter tous les articles, que la ville de Zuric jouit de l'avantage d'avoir du poiſſon en abondance & à un prix raiſonnable.

HISTOIRE de la pêche du ſaumon en Baſſe-Bretagne. (3)

765. M. DESLANDES dit qu'à Châteaulin, petite ville de la baſſe-Bretagne, on pêche quelquefois juſqu'à quatre mille ſaumons. Le détail que

(3) J'ai trouvé le morceau que l'on va lire, dans le *Dictionnaire d'hiſtoire naturelle* de M. Valmont de Bomarre, & il m'a paru mériter une place parmi mes ad-

cet obſervateur donne de cette pêche, eſt aſſez curieux, ainſi que quelques remarques générales qu'il a eu occaſion de faire. Les ſaumons, dit-il, qui naiſſent dans les rivieres, deſcendent enſuite à la mer, & retournent après cela dans les mêmes rivieres juſqu'à ce qu'ils meurent, ou, ce qui leur arrive plus ordinairement, juſqu'à ce qu'ils ſoient pris. Quand ils entrent dans une riviere, ils la remontent conſtamment; de ſorte que l'on prend ſouvent loin de leur embouchure des ſaumons qui ne ſe prennent guere en pleine mer. Effectivement, quoique la riviere de Châteaulin ſe décharge dans la rade de Breſt, on ne prend point de ſaumons dans cette rade, où la pêche eſt d'ailleurs très-abondante; mais on en verra bientôt la raiſon qui eſt très-ſinguliere.

766. UNE autre particularité qui diſtingue les ſaumons, c'eſt qu'ils ne viennent jamais que par grandes troupes, & comme en armée, de même que les harengs, les maquereaux, les thons & les ſardines: mais il y a dans leur marche une différence eſſentielle; car nous avons dit que les harengs n'étoient attirés ſur les côtes de Normandie, que par une infinité de petits vers dont la mer eſt alors couverte. Les maquereaux ſe raſſemblent à l'entrée du printems ſur certaines côtes, pour paître en compagnie une eſpece d'algue marine dont ils ſont fort avides. Les thons ne ſe répandent ſur les côtes de Provence & de Languedoc qu'en fuyant: ils y trouvent un aſyle contre les inſultes du poiſſon-empereur, lequel a un tel aſcendant ſur les thons, timides de leur naturel, qu'à ſon approche ils ſe faufilent les uns ſur les autres, & vont s'échouer à la premiere terre. Les ſardines ne feraient que ſe montrer ſur les côtes de baſſe-Bretagne, ſi pour les y retenir, on ne les amorçait avec une compoſition préparée en Norwege, dont il faut alors couvrir la mer.

767. A l'égard des ſaumons, ce qui les invite à s'attrouper & à marcher par bandes & en compagnie, c'eſt le deſir de travailler à leur multiplication. En effet, quand les ſaumons entrent dans une riviere, les femelles vont toujours devant, & les mâles ſuivent avec différentes viteſſes. Il y a apparence que les plus amoureux ſont les plus preſſés. Et quand le tems arrive que les femelles jettent leurs œufs, alors les mâles les fécondent à l'envi les uns des autres: rien ne les arrête, rien ne peut les détourner.

768. AU reſte, les ſaumons ne fréquentent pas toutes les rivieres: il y en a deux dans la rade de Breſt preſqu'égales & paralleles, mais on ne pêche des ſaumons que dans une ſeule; ſans doute que la nourriture qu'ils y

ditions. J'ai même été ſurpris qu'il ait échappé au laborieux auteur de ce traité, qui s'eſt attaché à raſſembler avec la plus grande exactitude tout ce qui peut concerner les eſpeces de poiſſons qu'il a entrepris de décrire.

trouvent leur eſt plus convenable & les attire davantage : c'eſt toute la raiſon qu'on peut rendre de ce choix. Quelques-uns ſoupçonnent que les ſaumons remontent plus volontiers une riviere entretenue par la fonte des neiges : c'eſt ce qu'il eſt facile de vérifier.

769. UNE remarque encore très-importante de M. Deslandes, c'eſt que dans les lieux où ſe fait la pêche des thons, des harengs, des ſardines, la mer s'engraiſſe pendant tout le tems que dure cette pêche, & file comme de l'huile ; quelquefois même elle étincele, ſur-tout quand on la frappe avec le tranchant des rames : on ne voit rien de ſemblable dans les rivieres où ſe fait la pêche des ſaumons, quoiqu'il s'y en prenne des quantités prodigieuſes, & que cette pêche dure pluſieurs mois de ſuite : l'eau n'y eſt jamais troublée ni épaiſſie. La chair de ce poiſſon, qui eſt compacte & ne ſe réduit point en huile, eſt également bonne toutes les années ; mais il n'en eſt pas de même dans les poiſſons huileux.

770. CES ſaumons ont un inſtinct qui a quelque choſe de particulier, & qu'un phyſicien ne doit point avoir honte d'admirer. On ſait qu'une riviere a un mouvement plus rapide à ſa ſurface que proche du fond, où elle eſt beaucoup plus retardée par l'inégalité & l'immobilité des corps qui forment ſon ſol. (Voyez le Traité du mouvement des eaux & des autres corps fluides de M. Mariotte.) Auſſi M. Deslandes a-t-il remarqué que les ſaumons, en remontant la riviere, ſe tiennent tout le plus près qu'ils peuvent du fond, qui eſt moins rapide ; au lieu qu'en la deſcendant ils s'élevent tous à la ſurface, dont le courant eſt le plus fort. La raiſon de cette différente allure ſe découvre aiſément, & c'eſt pour le même but phyſique que les bateliers font remonter leurs bateaux le long des bords, où le courant eſt moins rapide ; mais pour deſcendre, ils cherchent le milieu de l'eau, qui a plus de viteſſe. Après ces réflexions, M. Deslandes paſſe à l'établiſſement qui a été fait à Châteaulin pour la pêche des ſaumons. Cet établiſſement conſiſte dans un double rang de pieux qui traverſent la riviere d'un côté à l'autre, & qui étant enfoncés à refus de mouton, forment une eſpece de chauſſée ſur laquelle on peut paſſer. Ces pieux ſont mis les uns près des autres, & il y a encore de longues traverſes aſſujetties par des boucles de fer qui les retiennent, tant au-deſſus qu'au-deſſous de l'eau. A gauche, en montant la riviere, eſt un coffre fait en forme de grillage, & qui a 15 pieds ſur chaque face : on l'a tellement ménagé, que le courant de la riviere s'y porte de lui-même. Au milieu de ce coffre, & preſqu'à fleur d'eau, ſe voit un trou de 18 à 20 pouces de diametre, environné de lames de fer-blanc un peu recourbées, qui ont la figure de triangles iſoſceles, & qui s'ouvrent & ſe ferment facilement. Leur aſſemblage reſſemble aſſez aux ouvertures des ſourricieres faites avec du fil de fer. Le ſaumon conduit

par le courant vers le coffre, y entre ſans peine en écartant les lames de fer-blanc qui ſe trouvent ſur la route, & dont les baſes bordent le trou. Ces lames, en ſe rapprochant les unes des autres, forment un cône, & elles s'ouvrent juſqu'à devenir un cylindre. Au ſortir du coffre, le ſaumon entre dans un réſervoir, d'où les pêcheurs le retirent par le moyen d'un filet attaché pour cela au bout d'une perche. Leur adreſſe eſt en cela ſi grande, qu'ils ne manquent point de retirer auſſi-tôt celui qu'ils choiſiſſent de l'œil.

771. LES ſaumons ne viennent pas toujours avec la même abondance. Quand ils ſe ſuivent de loin, ils ſe rendent tous dans le coffre, & du coffre dans le réſervoir, ſans monter davantage; mais quand ils arrivent par grande troupe, les femelles attirant les mâles, qui redoublent d'ardeur & de force pour les ſuivre, alors ils paſſent à travers les pieux qui forment la chauſſée, avec une viteſſe incroyable: à peine les peut-on ſuivre des yeux. Par ce moyen un grand nombre de ſaumons échapperait aux pêcheurs, s'ils n'avaient attention de s'embarquer dans de petits bateaux plats, & de ſe couler le long de la chauſſée, en y tendant des filets dont les mailles ſont extrêmement ſerrées. Tout le poiſſon qui s'y prend, eſt auſſi-tôt porté dans le réſervoir, où il ſe dégorge, & acquiert un goût plus exquis.

772. OUTRE le ſaumon ordinaire, que tous les naturaliſtes ont aſſez bien décrit, il y en a un autre dont ils n'ont point parlé, & qui peut être nommé *ſaumon coureur.* Il diffère du premier par trois endroits; par ſon corps, qui eſt plus long & plus mince, plus favorablement taillé pour fendre les eaux; par ſa chair qui eſt ſi glaireuſe, que ceux même qui ſe contentent de mets groſſiers, n'en peuvent point manger; par ſa queue qui eſt très-large & très-flexible, & dont il ſe ſert avec un art infini.

773. CETTE eſpece de ſaumon vient continuellement ſur l'eau, qu'il frappe du plat de ſa queue, mais avec une telle viteſſe, que l'eau s'arrête en quelque maniere, & devient à ſon égard un corps ſolide, par le moyen duquel il s'éleve de 12 à 15 pieds au-deſſus de ſa ſurface. Le poiſſon le plus énorme de tous, qui eſt la baleine, a auſſi la faculté de bondir quelquefois 15 à 20 pieds de haut.

774. IL eſt venu ſur cela une penſée à M. Deslandes, qu'il ſoumet à la critique. Lorſque la mer ſe retire, on voit ſur tous les bords une infinité de petits vers de couleur rougeâtre, qui ſe dégagent peu à peu, & ſortent du ſable pour venir reſpirer un air nouveau. Rien n'attire plus le poiſſon que ces ſortes de vers; ils en paraiſſent tous extrêmement friands, & l'on remarque que les poiſſons ſauteurs ſe jettent ſur les rivages que la mer a abandonnés, pour y ſaiſir ces mêmes vers: aucun mets ne paraît plus à leur goût. Nous croyons cependant que M. Deslandes excepte la baleine, qui ſans doute ne peut ſe jeter ainſi volontairement ſur le ſable, puiſqu'elle y périt.

775. POUR revenir à la pèche de Châteaulin, elle s'ouvre vers le mois d'octobre; les ſaumons commencent alors à goûter la riviere, & lorſque les premiers ſaumons ſont paſſés, les autres accourent en plus grand nombre, & la pèche augmente inſenſiblement. Vers la fin de janvier elle ſe trouve dans ſon fort, & elle ſubſiſte à peu près ſur le même pied pendant les mois de février, de mars & d'avril : on prend alors des quantités prodigieuſes de ſaumons. En mai les femelles jettent leurs œufs, qui ſont en même tems fécondés par la ſemence des mâles attachés à leur ſuite. Auſſi commence-t-on à voir la ſurface de la riviere ſe couvrir de petits ſaumons qui ne demandent que la mer, & vont s'y rendre. Dès ce moment la pèche diminue, & les ſaumons qui ſe laiſſent prendre ont, avec un air foible & preſque hébété, un goût aſſez déſagréable. Enfin ils diſparaiſſent au mois de juillet, où la récolte des chanvres ſe trouvant finie, on les met à rouir dans les eaux courantes : elles contractent une qualité mal-faiſante en peu de tems; & comme elles ſe rendent dans les rivieres que les ſaumons habitent, elles les chaſſent : dès qu'on apperçoit ce départ, on quitte auſſi la riviere, & on leve les écluſes, ou éventaux qui tiennent à la digue, afin que le poiſſon qui s'eſt porté au-deſſus, puiſſe deſcendre avec facilité.

776. IL reſte encore deux éclairciſſemens à donner; le premier regarde cette couleur rouge qui affecte les ſaumons lorſqu'ils ſont cuits en entier, & qu'ils n'ont preſque plus quand on les coupe par morceaux, & qu'on les fait légérement griller. Pour découvrir d'où pouvait venir cette couleur, M. Deslandes a ouvert pluſieurs ſaumons ſur le lieu même, & au ſortir de l'eau; il a trouvé qu'ils avaient tous dans l'eſtomac un petit corps rouge ſemblable à une grappe de groſeille, qui cédoit facilement ſous les doigts. Il en prit, & en jeta dans un verre d'eau tiede, qui devint rougeâtre auſſi-tôt. (Les petites truites des Alpes ont la chair jaune rougeâtre, lorſqu'elles ſont bien nourries & vigoureuſes; elles ſont blanches, quand l'animal a été moins bien nourri, & qu'il eſt languiſſant. Il ne m'a pas paru que les morceaux de ſaumon fuſſent moins rouges chez nous, & je croirois aſſez que le phénomene de M. Deslandes a ſa ſource dans le plus ou le moins de vigueur de l'animal.) Il y a apparence que quand le ſaumon eſt cuit en entier, ce petit corps ſe diſſout, & communique par une eſpece de transfuſion inſenſible ſa couleur à toutes les parties du poiſſon; au lieu que, quand ſes parties ſont coupées, & ſéparées les unes des autres, elles ne peuvent recevoir la même couleur, & ne la reçoivent point effectivement. Lorſqu'un ſaumon eſt gardé ſept ou huit jours (il peut encore être gardé plus long-tems ſans ſe corrompre), cette petite grappe ſe transforme en une eſpece de boue fine & légere, qui a les mêmes propriétés.

777.

777. LE ſecond éclairciſſement, plus néceſſaire encore que le premier, conſiſte à déterminer pourquoi les ſaumons reviennent tous les ans dans la même riviere où ils ſont nés, & cela juſqu'à ce qu'ils meurent, ou qu'ils ſoient pris. Comment, dira-t-on, (c'eſt M. Deslandes qui parle) a-t-on pu ſavoir cette particularité qui a échappé à tous les naturaliſtes? Il eſt à propos d'en inſtruire le lecteur. J'avais chargé les pêcheurs de Chateaulin de retenir une douzaine de ſaumons parmi ceux qui deſcendent la riviere, &, après leur avoir attaché à chacun un petit cercle de cuivre vers la queue, de les remettre dans l'eau; ce qu'ils ont exécuté avec beaucoup d'adreſſe, & en trois années différentes. J'ai enſuite ſu d'eux-mêmes, qu'ils avaient repris quelques-uns de ces ſaumons, une année cinq, une autre année trois, une autre enfin deux. La diſpoſition du coffre, & plus encore du réſervoir où le coffre aboutit, rendait cette obſervation très-aiſée.

778. LES princes d'Aſie, qui aiment la pêche avec paſſion, font mettre auſſi avec art de petites chaînes d'or ou d'argent aux poiſſons extraordinaires qu'ils prennent, pour voir ſi ces poiſſons remis dans l'eau viendront encore ſe prendre à leurs filets, & il arrive ſouvent qu'une pareille curioſité leur réuſſit: on aſſure même que c'eſt par des poiſſons ainſi marqués, qu'on a reconnu la communication de la mer Caſpienne avec la mer Noire, & même avec le golfe de Perſe.

779. M. Anderſon confirme en peu de mots ce que dit M. Deslandes. Proche de Holme en Islande, dit-il, dans l'Ellera, près de Kleppée, & dans d'autres golfes profonds, où ſe déchargent des ruiſſeaux & de petites rivieres qui tombent avec impétuoſité des montagnes & des rochers, on trouve des ſaumons qui nagent contre les plus fortes caſcades, & qui s'élancent ſouvent juſqu'à des hauteurs prodigieuſes. Les Islandois ont l'adreſſe d'en prendre quantité par le moyen d'une eſpece de coffre fait de treillage ſerré, qu'ils dreſſent directement dans la route du poiſſon, & qui, ſans l'empêcher de monter dans l'eau, l'arrête lorſqu'il veut deſcendre à la mer. Dans le tems que le ſaumon eſt le plus gras, on tend dans la riviere des filets ordinaires qui s'étendent d'un rivage à l'autre, & avec leſquels on va des deux côtés en remontant l'eau, & en pouſſant toujours en avant les ſaumons qui, ſentant qu'ils ne peuvent plus reculer, s'élancent à droite & à gauche ſur les rivages, où ils ſont auſſi-tôt pris par les payſans qui les attendent: c'eſt ainſi qu'on prend ſouvent juſqu'à deux cents ſaumons à la fois.

EXPLICATION DES FIGURES

Des deux premieres ſections de la ſeconde partie.

PREMIERE SECTION.

Planche I.

Cette premiere planche repréſente dans la partie ſupérieure le ſquélette d'une *carpe*, & dans la partie inférieure une *morue* entiere, avec les détails néceſſaires pour l'une & l'autre de ces eſpeces de poiſſons.

I. *La carpe.*

Figure 1. Le ſquélette entier. T, V, les mâchoires; X, les opercules des ouies; Z, quelques vertebres les plus proches de la tête, qui ont de grandes apophyſes plates Y Y, qui tiennent en quelque façon lieu d'omoplates; Z Z eſt la colonne vertébrale; *i i*, arêtes courbes ou eſpeces de côtes qui forment la capacité de l'abdomen; *k k*, apophyſes ſous-épineuſes comme des fauſſes-côtes; *l l*, ſont des apophyſes ſus-épineuſes. A, B, ſont les arêtes & les nervures cartilagineuſes qui appartiennent à l'aileron du dos; L indique les mêmes parties de l'aileron du ventre; *e*, *o*, la nageoire de derriere les ouies; F, une nageoire de deſſous le ventre; enfin *n*, M, *n*, l'aileron de la queue.

Figures 2 & 3 repréſentent l'articulation des rayons, tant des ailerons que des nageoires.

Figure 4. Une petite arête qui tient lieu comme de clavicule.

Figure 5. Les filets cartilagineux qui appartiennent aux branchies, dont on voit les détails aux *figures* 9 & 10.

Figure 6. Les viſceres renfermés dans la poitrine & l'abdomen. L, *o*, *o*, indique la capacité de la poitrine; C eſt le cœur; D, la dilatation de l'artere ou le diaphragme; H H, ligne ponctuée, repréſentant le péritoine qui renferme tous les viſceres du bas-ventre; F, F, le foie; E, E, les inteſtins qui aboutiſſent à l'anus I.

Figure 7. G, la veſſie urinaire; F F, les ureteres; A, D, la veſſie pneumatique; B, un filet ligamenteux ou vaſculeux, qui part de la veſſie pneumatique & aboutit à l'œſophage ou à l'eſtomac; C, P, une portion des reins.

Figure 8. A, l'eſtomac; B, la véſicule du fiel; C, le canal colidoque; D, un canal hépathique coupé.

II. *La morue.*

Figure 1. Morue franche. X, la bouche; Y, le barbillon du menton; *a*, *b*, la longueur de la tête; M, N, O, les trois ailerons du dos; R, S, les deux ailerons de derriere l'anus; *c*, *p*, *d*, l'aileron de la queue; T, une nageoire de derriere les ouies; V, une nageoire de deſſous la gorge; Q, l'anus.

Figure 2. Mâchoire décharnée & ouverte, avec les dents & la langue.

Figure 3. L L, K K, oſſelets ou cartilages durs, chargés d'aſpérités; H, l'ouverture du goſier.

Figure 4. Petite partie des branchies appellées *les guignes*.

Figure 5. Bout d'inteſtin ouvert; E, glandes attachées au velouté; F, valvule inteſtinale; G, le rectum.

Figure 6. A, A, veſſie pneumatique accompagnée des muſcles B, B, & de deux appendices C, C, qui l'attachent par en-haut.

Figure 7. Chair glanduleuſe D, attachée dans cette veſſie.

Planche II.

Figure 1. A, barril dans lequel ſe mettent les pêcheurs; G, étrope pour l'amarrer; R, S, taquets ou crampes; B, barril pour les foies; D, panier; E, pelle pour les ſaleurs; K, grand haim à morue; F, G, H, I, ligne de pêche avec ſon haim & ſon plomb; L, élangueur; C, petit gaffot; T, piquoir; M, N, O, couteaux à un ou deux tranchans.

Figure 2. T, digons ou piquoirs; C, gaffot; X, grande pelle pour remuer le ſel; F, G, H, I, ligne garnie de deux haims; Y, petit barril pour les langues; Q, truble ou manet.

Figure 3. *c*, ligneur ou lignotier dans ſon barril; *b*, liſſe ſur laquelle il appuie ſa ligne; *g*, l'eſtrope; *a*, *c*, eſpece de niche appellée *theu*.

Figure 6. *h*, pêcheur en exercice; *b*, *d*, *e*, ajuſtement pour le porte-ligne & pour le theu; Q, ligne; R, monceau de ſel; S, hériſſon à fauquets.

Planche III.

Figure 1. Bâtiment appareillé pour la pêche de la morue. A, A, pêcheurs placés dans le *bel*; B, pêcheurs de la galerie; E, matelot qui pique les morues avec un digon.

Figure 2. Bâtiment Terre-neuvier avec tous ſes agrêts.

Figure 4. Bateau pêcheur muni de ſes pavois P, P, appellés, *bonnettes de banc*.

Figure 5. *d*, *d*, bouts dehors, nommés *étihauts*; *a*, *a*, planches de ſapin; *b*, *b*, planche qui ſoutient la bonnette; *c*, *c*, jambes d'étal; *e*, *e*, morceaux de cercles de futaille; *f*, *f*, petit mât.

Figure 6. Plan d'un bâtiment à vivier. *p*, barrique appellée *foaſſiere*; *h*, table nommée *étalle*; *i*, barril du décoleur; *k*, barril de l'habilleur; *m*, *carniau* par où coule le poiſſon; *g*, *g*, places des pêcheurs.

Figure 7. Bâtiment Grandvillois gréé, mais non appareillé.

PLANCHE IV.

Figure 1. A, B, C, pêcheurs qui retirent leurs haims de différentes façons; morue piquée par le derritre de la tête à un piquoir.

Figure 2, au bas de la planche. B, tête de morue, vue par-deſſous la gorge; *a*, *b*, *c*, langue de la morue.

Figure 3. A, étal ou table; *d*, étêteur; *e*, habilleur.

Figure 4. E, morue ronde vue par le dos; & F, vue par le ventre. G, morue plate vue par le dos, & H, vue par le ventre.

Figure 5. Morues lavées qui s'égouttent.

Figure 6. A, morues que l'on met en tas.

Figure 7. C, matelot qui ſaute les morues.

Figure 8. E, femmes qui lavent & nettaient la morue; F, morues lavées; H, puits.

Figure 9. G, cric pour preſſer les barrils pleins de morues; D, montant qui le ſupporte.

PLANCHE V.

Figure 1. Vaiſſeau en pleine pêche.

Figure 2. Uſtenciles ſervant pour la pêche; A, B, grand haim pour la morue; C, *d*, ligne ſimple; L, plomb; I, ligne ramée ayant deux haims G, G, au bout d'un bâton E E, au milieu duquel eſt le plomb; H M, cabot; O, vatrouille; T, grappin.

Figure 3. Matelot étêteur.

Figure 4. Matelot piqueur.

Figure 5. A, étal; B, C, barrils pour l'étêteur & le trancheur; D, traîneau chargé de poiſſons. F, caiſſe remplie de ſel. E, manette. G H, matelots qui mettent les morues en premier ſel.

Figure 6. Le bout de l'échafaud à mer baſſe. A, traîneau chargé de morues habillées. B, canot qui revient de la pêche. C, goëlette allant au dégrat. D, grenier au-deſſus de l'étal. F, ſaleurs. E, foiſſier. K, L, robinets pour écouler l'eau, le ſang & l'huile. G, matelots qui portent la morue au lavoir H ſur une civiere. M, claies pour égoutter les morues.

Digitized by Google

Figure 7. D, D, cageot. HI, traîneau. L, civiere.

Figure 8. H *h*, petit échafaud. I, morues en piles. L, matelots qui lavent les morues avec les mains.

PLANCHE VI.

Figure 1. A, bout de l'échafaud avec un théatre & des canons en avant, le tout repréſenté à mer haute. B C, portion de l'échafaud & ſon intérieur; *b*, chaloupe qui arrive de la pêche; *a*, garçon de bord qui pouſſe les poiſſons dans la cabane. I, I, bateaux qui vont à la pêche; *g*, cabaneau. H, partie de l'équipage travaillant ſur la grave.

Figure 2. A B, l'échafaud en entier; *c c*, pilotis & traverſines. C D, halle ou couvert. E, cabane. F F G, morues ſur des vigneaux. H, morue étendue ſur la grave. M, matelot qui porte des morues. N, morue en mulons.

PLANCHE VII.

Figure 1. Pêche des capelans. Elle ſe fait en pleine eau avec la ſaine en A & C, & on tire en B la ſeine ſur le ſable. Plus loin eſt un échafaud pour la morue, & le bateau pêcheur à l'ancre dans une anſe.

Figure 2. A, bout de l'échafaud où l'on place des canons ou pierriers; B, canonnier de garde; K, canot allant pêcher des appâts; C, grande caiſſe qui ſert à mettre les foies; *d*, garçons de bord qui les portent dans une riviere.

PLANCHE VIII.

Figure 1. Bâtiment qui pêche au borſet A, à l'avant; E, F, hauſſiere ou grelin; G, H, cordages ou écoutes.

Figure 2. Caiſſe où on lave les morues; B, vignots de pierres ſeches; C, morues étendues ſur la greve; D, perches où elles ſont ſuſpendues en l'air; E, cabanes ſimplement lattées pour ſécher les morues.

Figure 3. Hommes & femmes qui étendent des morues ſur des rochers ou groſſes pierres.

Figure 4. Bateaux pêcheurs au carreau.

PLANCHE IX.

Figure 1. *Le lieu de Bretagne.* K, L, la bouche; P, le derriere de l'opercule des ouies; S, une partie de la membrane branchiale; A, B, C, les ailerons du dos; D, E, les ailerons de derriere l'anus; I, H, l'aileron de la

queue ; F, nageoire de derriere les ouies ; G, une nageoire de la poitrine ; M, l'anus ; P, Q, O, la raie latérale.

Figure 2. B, B, le foie ; A, l'œſophage ; E, l'eſtomac ; D, appendices vermiculaires qui ſont au-deſſous du pylore ; F, les inteſtins.

Figure 3. I, le cœur ; G, G, rameaux de la veine cave, qui ſe rendent dans la capacité H. K, naiſſance de l'aorte.

Figure 4. L, L, valvules qui ſont à l'entrée de l'oreillette.

Figure 5. Q, la véſicule ; R, le canal ſyſtique ; S S, deux troncs hépathiques ; T, le canal colidoque ; Y, un mamelon, dans l'endroit où le canal s'ouvre dans l'inteſtin ; M, le duodenum ouvert ; N, un paquet d'appendices vermiculaires ; X, X, X, des troncs de ces appendices coupées.

Figure 6. Le rectum coupé. *b*, *b*, une partie de la membrane qui enveloppe les œufs ; *d*, un urethre coupé ; *e*, *f*, *g*, les ouvertures de l'anus, de l'urethre & de l'oviductus ; *a*, petite portion de la veſſie pneumatique.

Le *merlan*, *figure* 3. A, le muſeau ; F, G, H, les ailerons du dos ; L, M, les ailerons de derriere l'anus ; B, D, Q, l'aileron de la queue ; N, nageoire de derriere les ouies ; P, tache noire aux nageoires de deſſous la gorge ; K, l'anus.

Figure 4. Merlan écorché.

Figure 5. Direction des fibres muſculaires vers la colonne de l'épine. On voit dans la même planche la repréſentation du *colin* & de l'*officier*.

PLANCHE X.

Figure 1. *Le merlu.* A, B, ſa longueur ; A, N, la bouche ; D, F, petit aileron près de la tête ; F, K, I, petit aileron long du dos ; G, O, P, H, aileron ſous le ventre ; B, aileron de la queue ; G, l'anus ; L, nageoire de derriere les ouies ; E, L, M, nageoires ſous la gorge ; C, articulation.

Figure 2. A, l'œſophage ; B, l'eſtomac ; C, le pylore ; D, D, l'inteſtin ; E, E, les lobes du foie renverſés ; F, la véſicule du fiel ; G, la rate.

Figure 3. H, H, mâchoire ſupérieure ; I, un rang de dents immobiles ; L, L, rang de dents mobiles ; K, K, deux autres rangs de dents placés dans le palais ; M, mâchoire d'en-bas.

Figure 4. O, le pylore ; P, un gros appendice ; Q, le duodenum ; N, l'eſtomac.

Figure 5. Gros appendice ouvert avec ſes feuillets.

Figure 6. *Le lingue.* C, D, ſa longueur ; G, E, ſa groſſeur ; A, petit aileron du dos ; K, B, H, grand aileron ; I, E, Q, aileron du ventre ; I, l'anus ; M, nageoire de derriere les ouies ; N, nageoire ſous la poitrine ; L, barbillon de la mâchoire inférieure.

Figure 7. A, l'eſtomac alongé ; B, le pylore ; C, le duodenum ; D, appendices vermiculaires ; E, le colidoque ; F, l'inteſtin ouvert.

Figure 8. G, G, les reins; H, leur union; I, l'uretere; K, la veſſie, L, L, appendices de la veſſie; M, ſon ouverture.

Figure 9. *Merlu barbu* ou *petit lingue.* B, F, ſa longueur; A, B, ſa bouche; C, l'œil; D, petit aileron; E, grand aileron du dos; G, aileron du ventre; F, aileron de la queue; H, barbillons ſous les mâchoires.

Le tacaud. O, P, le muſeau; I, barbillon du menton; A, B, C, les trois ailerons du dos; D, E, les deux derriere l'anus; H, aileron de la queue; E, nageoire derriere l'ouie; Q, tache ſur l'articulation de cette nageoire; G, nageoire ſous la gorge.

L'ânon. A, H, la bouche; M, N, O, les trois ailerons du dos; P, Q, les deux ailerons derriere l'anus; B, aileron de la queue; K, la nageoire derriere les ouies; L, nageoire ſous la poitrine; I, tache noire très-ſenſible.

PLANCHE XI.

Figure 1. Un *capelan* placé ſur le ventre. A B, ſa longueur totale; *a b*, les deux mâchoires; *d*, l'œil; *f g e*, l'opercule des ouies & la membrane branchiale. O, aileron du dos. P, petit aileron. L, aileron ſous le ventre. K, le corps qui fait une boſſe vers l'anus. M B N, l'aileron de la queue. H, une des deux nageoires. E, nageoires deſſous la gorge; *g g*, cordon rond & ſaillant.

Figure 2. Le même poiſſon vu par-deſſus le dos. O P, les deux ailerons du dos. M B N, aileron de la queue; *a b*, les mâchoires; *d*, l'œil; *h g*, le derriere des ouies. E E, deux nageoires rondes ſous la poitrine. H H, deux nageoires rondes au-deſſus de l'anus; *g g*, *h h*, deux cordons ronds.

Figure 3. Le même poiſſon couché ſur le dos. C, prolongement des opercules des ouies. E E, nageoires rondes de la poitrine réunies en D. H H, nageoires de devant l'anus, qui ſe réuniſſent en G. K, l'anus. L, aileron du ventre. C D Q G K, le ventre de l'animal bordé par deux cordons.

Figure 4. Rayons des nageoires du capelan.

Figure 5. Coupe tranſverſale de ce poiſſon, dont le dos *a b* eſt bombé, les côtés *a d* rentrans, & le ventre *d d* droit & plat.

Figure 6. Les cordons ronds & ſaillans, vus à la loupe.

Figure 7. Diſpoſition des écailles ſur le dos.

Figure 8. Leur diſpoſition ſur les côtés.

Figure 9. Capelan femelle rempli d'œufs.

Figure 10 & 11. Morues tranchées à plat.

On voit au bas de cette planche une morue repréſentée vivante.

PLANCHE XII.

Figure 1. Bateau dont les matelots pêchent le capelan *à la faux.*

Figure 2. Bâtiment nommé *à vivier*, pour conſerver le poiſſon.
Figure 3. Moule pour faire les mailles d'un filet.
Figure 4. Morceau de bois léger pour le ſoutenir ſur l'eau.
Figure 5. G, double corde à laquelle eſt atttachée une ancre; *a b*, *a b*, morceaux de bois; *c c*, groſſe pierre placée entre les deux; *d d*, autre morceau de bois qui reçoit la pierre; *h*, crin; *e e*, cordes; *f f*, bouées de ſapin.
Figure 6. Yacht pêcheur.
Nota. L'explication des quatre dernieres figures de cette planche manquait dans l'original, parce qu'elles ſe rapportent à une addition particuliere que l'auteur avait placée à la fin de cette partie de ſon travail. J'ai cru ne pouvoir me diſpenſer de remplir ce vuide.

SECONDE SECTION.

PLANCHE I.

ON a repréſenté & raſſemblé dans cette planche toutes les eſpeces de poiſſons que les ichtyologiſtes comprennent dans la famille des ſaumons, excepté les éperlans, qui font le ſujet de la planche ſuivante, & l'on y a joint quelques-unes des principales parties de ces poiſſons. Chaque eſpece d'ailleurs eſt accompagnée de ſon nom propre, avec les lettres dont l'explication ſe trouve dans le corps de l'ouvrage.

I. *Du ſaumon.*

Figure 1. *Saumon franc.*
Figure 2. *Saumon bécard.*
Figure 3. *Petit tocan.*
Figure 4. Pylore d'un ſaumon ouvert.
Figure 5. Le gros inteſtin auſſi ouvert.
Figure 6. L'ovaire vu par le côté.
Figure 7. La langue avec deux des groſſes dents.

II. *De la truite.*

Figure 1. *Truite bécarde.*
Figure 2. *Truite* de la Touvre.
Figure 3. *Truite* priſe au bord de la mer, avec la figure de ſon eſtomac.
Figure 4. *Bécarde* rouge.
Figure 5. *Truitette.*
Figure 6. *Saumonneau.*
Figure 7. Rameau de l'aileron d'une truite.

III.

III. *Du tocan & de l'ombre.*

Figure 1. *Tocan* d'Auvergne.
Figure 2. *Ombre* d'Auvergne.
Figure 3. *Ombre-chevalier.*
Figures 4, 5 & 6. Repréſentation des dents du *tocan.*
Figure 7. Filet dont on ſe ſert dans le lac de Geneve.

PLANCHE II.

Figure 1. Gros *éperlan.*
Figure 2. Petit *éperlan.*
Figure 3. *Eperlans* empaquetés pour la vente, arrangés & liés avec des brins de chanvre.
Figure 4. *Guideau* ou manche de filet; A, piquet enfoncé dans le terrein. B, *verveux* dans un bâtis de charpente, avec le filet appellé *truble.* G, le même verveux vu par ſon embouchure.
Figure 5. *a*, *b*, nappe de filet qui traverſe un cours d'eau; *b*, pêcheur qui établit ſolidement une naſſe entre deux piquets; A A, groſſes bouées placées à l'extrêmité d'un filet dérivant; C, bateau qui chaſſe les poiſſons contre les filets.
Figure 6. *c*, *d*, pêcheurs diſtribués ſur les deux bords, qui tirent une ſaine; *b*, bateau qui ſert à bien placer le filet; *h*, *i*, *h*, ſaine tendue en ligne courbe; *g*, *f*, *e*, ſaine tendue en ligne droite; *a*, pêcheur qui la tire.

PLANCHE III.

Figure 1. A, B, nappe de filets entre deux rochers; C, C, piquets qui la ſoutiennent; D, E, ſaine tirée par deux bateaux.
Figure 2. *f*, filet tendu ſur des piquets, faiſant un crochet en *g*, *h*; K, quetteur; *i*, pêcheurs dans un bateau; *m*, ſaine tirée ſur le rivage; *b*, pêcheur qui ſoutient le fond du filet; *a*, ſaine amarrée à un pieu, & gouvernée par le pêcheur *c.*
Figure 3. *a*, étentes ou filets tendus ſur une plage avant le flux; *b*, *c*, filets tendus au reflux de la mer; *b*, *b*, pêcheurs qui ſe mettent à l'eau; *f*, pêcheur muni d'une truble.
Figure 4. A, B, A, B, filets de clayonnage; A, A, paſſage pour les bateaux; C, filet à larges mailles; D, D, bateaux traînant une ſaine.

PLANCHE IV.

Figure 1. A, B, grillage qui traverſe toute la riviere. *a a*, *b b*, barreaux plus ou moins gros qui le ſoutiennent; *c c*, perches horiſontales; *d d*, bar-

riere de charpente; *ff*, ouvertures pour placer les naſſes. K, fenêtre d'où l'on tire les ſaumons à coups de fuſil.

Figure 2. A B, digue de pierre au travers de la riviere. F F, ouvertures grillées & empellemens, où eſt placée la naſſe. K K, angles ſaillans pour l'entrée des ſaumons. L L, lieu où on les prend. D E, déchargeoirs pour la trop grande abondance des eaux.

Figure 3. Pècherie ſur la Sémoi. M M, clayonnage pour contenir les eaux. M N, O O, Y Y, fermes de charpente. V V, empellemens. L L, K K, revêtemens de maçonnerie. Q Q, décharge pour l'eau & paſſage pour le bois flotté. X, pelle. T, pelle entre les montans R, S. *i*, naſſe; *m*, chambre; *n*, autre chambre; *q q*, écluſes formées par un goulet; *g*, pècheur.

Figure 4. Plan de la grande pècherie ſur la Sémoi, placée en G. H, I, petites pècheries. A, bras de la Meuſe. D, D, gords. N, N, goulets. E, jonction de la Meuſe & de la Sémoi.

Figure 5. Naſſe.

Figure 6. Goulet.

Figure 7. Filet pour prendre les ſaumons à la main.

PLANCHE V.

Figure 1. Grand *carreau* qu'on éleve au moyen d'une poulie, & deſtiné à prendre des ſaumons.

B C, *verveux* qui traverſent une partie du lit de la riviere.

Figure 2. *Guideaux* A, B, B, tendus de baſſe mer, & au bord de l'eau.

Figure 3. Pècherie de ſaumons. A B, digue qui traverſe toute la riviere. F, F, parties de la digue qui ſont en pierre ou en bois; *c*, *c*, *c*, grillages par leſquels l'eau s'échappe. D, cours d'eau. E, coffre où l'on prend les ſaumons & les truites.

Figure 4. D, D, ſaignée faite à une riviere. H, coffre à ſaumon. I, K, piles de pierre. L, palée. E, ouverture pour le paſſage de l'eau, où eſt auſſi placé un coffre pareil.

Figure 5. Goulet mis dans le même coffre E L, & vu de face.

Figure 6. Goulet vu dans ſa longueur.

PLANCHE VI.

Figure 1. A, A, piles en pierres. B, grillages; *a a*, *b b*, *c c*, traverſes ſur leſquelles eſt établi un filet verticalement. D, écluſe. G, déchargeoir. E, chauſſée. H, H, digue de la pècherie. K, K, bateaux. O, filet à manches; *a*, perche qui le ſoutient.

Figure 2. A, A, piles de maçonnerie; *a*, *a*, *a*, poutres qui les joignent. B, B,

C, C, poutres plus groſſes, ſcellées dans les piles. D, D, montans ; *d*, *d*, rateliers qu'on abaiſſe ou qu'on éleve comme en E, E.

Figure 3. Ratelier entre les deux cloiſons G, H.

Figure 4. Pêcheurs qui battent l'eau pour pouſſer le poiſſon dans leur faine.

Figure 5. Digues conſtruites de filets placés à angles ſaillans & rentrans. G, H, cours de la riviere. D, ouvertures par leſquelles entrent les ſaumons. D D, E E, paſſage conſervé pour les bateaux.

PLANCHE VII.

Pêcherie du *Pont-du-Château* ſur l'Allier.

A, A, piles du pont. B, C, D, E, F, partie de la digue qui traverſe toute la riviere. F, K, déchargeoir pour le paſſage des bateaux. M, écluſe. O N, coulée d'eau pour faire tourner les moulins. P Q, G H, portion en grand de cette digue, dont on voit en I une coupe par la ligne *a*, *b*.

PLANCHE VIII.

Figure 1. A B, clayonnage qui barre une riviere. B B, extrêmités du clayonnage. C C, grand verveux. D D, grandes ailes du verveux.

Figure 2. Pêche des ſaumons ſur les côtes d'Irlande.

Figure 3. La même pêche de la maniere qu'elle ſe fait en Ecoſſe. A, Irlandais qui pagayent. B, Ecoſſais qui rament.

PLANCHE IX.

Figure 1. A, B, C, cul-de-ſac formé par des rochers que l'on blanchit. F, lieu où ſe raſſemblent les ſaumons. G, lieu où ſe cachent les pêcheurs dans les rochers. D, E, filet qui ferme toute l'embouchure de cette anſe.

Figure 2. C, A, groſſe pierre retenue entre des morceaux de bois. A, B, corde qui aboutit à cette pierre. D, bouée qui flotte ſur l'eau. E, E, corde où l'on attache celles qui portent les haims. F, I, corde qui répond à la corde A, B. I, I, I, morceaux de liege. L, L, L, lignes. K, K, K, haims.

Figure 3. *a*, *b*, cylindre de bois léger ; *c*, *c*, morceau de bois pliant ; *d*, ce même morceau plié en rond, & attaché en B, *fig.* 2 ; *f*, haim amorcé d'un hareng.

Figure 4. Saumon fumé du côté de la peau.

Figure 5. Saumon vu du côté de la chair.

Figure 6. Saumon ſalé.

Figure 7. Tocan ſalé.

PLANCHE X.

Figure 1. A, Canadien qui lave les ſaumons. B, autres qui les boucannent. *a*, *b*, *c*, *d*, échafaud.

Figure 2 & ſuivantes, juſqu'à la 19. Inſecte qui s'attache aux ſaumons & aux truites, avec toutes ſes parties exactement décrites dans l'ouvrage.

Figure 19. *Pêcherie du Pont-de-Cé*, dont l'explication eſt omiſe dans l'original. A, A, quelques arches de ce pont. B, B, arriere-becs. Q, Q, tournoiement d'eau; *b*, *b*, lieu où les ſaumons s'arrêtent. C, C, échaufaud derriere un arriere-bec. D, D, pilots qui ſoutiennent cet échafaud; *f*, *f*, perches en travers. E, E, faſcinage. F, F, bateau appellé *thoue*. I, I, cordages qui l'attachent aux pilots & au faſcinage. H, H, échelle. N, K, levier. M, M, carrelet. K, petit bout du levier.

NOTICE GEOGRAPHIQUE

De quelques endroits dont il eſt parlé dans cet ouvrage, où l'on a fait des établiſſemens de pêcheries.

A

Aa, riviere qui prend ſa ſource dans le Boulonnais, paſſe dans l'Artois, traverſe la ville de Saint-Omer, ſépare la Flandre d'avec la Picardie, & ſe jette dans l'Océan un peu au-deſſus de Gravelines.

Aberdeen, ville maritime d'Ecoſſe, dans la province d'Ecoſſe. Elle ſe diviſe en vieux & nouveau Aberdéen: le vieux eſt à l'embouchure de la riviere de Don; le nouveau eſt ſitué à l'embouchure de la Dée. On y fait un grand trafic de ſaumons, qu'on tranſporte en France, en Hollande, & autres pays étrangers.

Adour, riviere de France, en Gaſcogne, qui prend ſa ſource dans les montagnes des Pyrénées, & traverſe la Gaſcogne propre, & après avoir reçu le Gave & la Nive, près de Bayonne, ſe jette dans l'Océan, au-deſſous de cette ville.

Aggerhus, gouvernement de Norwege, ſur la mer de Danemarck.

Aiguebelle (lac d'), lac du Lyonnais, à quelque diſtance de Lyon.

Ain. Voyez Aine.

Aine, *Ain*, ou *Dain*, riviere de la Franche-Comté & du Bugey, qui prend ſa ſource aux environs de la petite ville de Noſeroy, ſépare la province de Bugey de celle de Breſſe, & ſe jette dans le Rhône, à cinq lieues de Lyon. On y pêche beaucoup de bons poiſſons.

Albanie, province de la Turquie Européenne, ſur le golfe de Veniſe, bornée au ſud par la Livadie, à l'eſt par la Theſſalie & la Macédoine, au nord par la Boſnie & la Dalmatie.

Allier, riviere conſidérable, qui prend ſa ſource dans le Gévaudan, paſſe entre le Bourbonnais & le Nivernois, & ſe jette dans la Loire, à une lieue au-deſſus de Nevers.

Alme, riviere d'Angleterre, en Dévonshire. Elle a ſa ſource dans le Hundred de Pleinpton; & coulant vers le midi, elle arroſe Cornevood, & ſe perd dans la mer Britannique, au ſud-eſt de Plimouth.

Altin, village de Picardie, proche Montreuil.

Amfreville, village de baſſe-Normandie, ſur la rive droite de l'embouchure de l'Orne, à environ une lieue de la mer.

Andaye, bourg de France en Gaſcogne, au pays des Baſques, ſur les frontieres d'Eſpagne, à l'embouchure de la petite riviere de Bidaſſoi, dans la mer de Gaſcogne, vis-à-vis de Fontarabie, à deux lieues de Saint-Jean-de-Luz, & à cinq de Bayonne.

Aon, riviere de baſſe-Bretagne, au dioceſe de Quimper-Corentin. Elle prend ſa ſource proche de Sterion, & étant groſſie des petites rivieres de Yer, Lan, & Saint-Bony, ſe jette dans la rade de Breſt à Landevenet, après avoir arroſé Château-Neuf & Châteaulin.

Aort, boug, avec titre de vicomté, au pays des Landes, dioceſe de Dax, ſitué au-delà de l'Adour, ſur les confins du Béarn & de la baſſe-Navarre, à cinq lieues au midi de Dax.

Archangel, ville de la Ruſſie ſeptentrionale, capitale de la province de Dwina, près de la mer Blanche. Saint-Pétersbourg a fait tort à ſon commerce.

Arques, riviere de haute-Normandie, qui prend ſa ſource au pays de Caux, entre Saint-Martin-le-Blanc & Monterolier, & après avoir paſſé à Arques, ſe jette à la mer dans le port de Dieppe.

Arve, riviere qui prend ſa ſource dans les montagnes du Fauſſigny en Savoie, ſe jette dans le Rhône au-deſſous & très-près de Geneve: ſes eaux ſont très-noires, parce qu'elles paſſent dans des carrieres d'ardoiſe, qui ſont très-fréquentes dans cette province.

Aſtracan, ville de Tartarie, dépendante de la Moſcovie Aſiatique: elle eſt ſituée dans une iſle que forme le Volga, à 20 lieues nord-oueſt de la mer Caſpienne, 75 nord de Terki. Ce pays eſt abondant en excellent poiſſon.

Aven. Voyez Aon.

Auſen. Voyez Aon.

Auge, petit pays de France en Normandie, où l'on éleve une grande quantité de bœufs & autres beſtiaux: il comprend les villes de Honfleur & de Pont-l'Eveque.

Ault (bourg d'), bourg du Vimeu, dans la Picardie, au dioceſe d'Amiens, ſitué ſur le bord de la mer, où il y a une petit port entre l'embouchure du Hable & de la Bresle: c'eſt de ce bourg que vient à Paris le meilleur poiſſon frais de la mer.

Autry, riviere de France en Gâtinois.

B

Baltique (mer), grand golfe de la mer, entre l'Allemagne & la Pologne, le Danemarck & la Suede; elle communique à la mer de Danemarck par le détroit du Sund.

Basle, ville de Suiſse, capitale du canton de ce nom: elle eſt ſituée ſur le Rhin.

Baygorry, pays de France dans la baſſe-Navarre: il eſt de fort petite étendue entre les frontieres de la haute-Navarre à l'occident, & du pays de Cize à l'orient. Le lieu le plus conſidérable eſt S. Etienne de Baygorry.

Bayonne, ville de Gaſcogne, ſituée ſur la Nive & l'Adour, à une lieue de la mer. On pêche des ſaumons ſur ces rivieres & ſur la Barre de Bayonne.

Beauport, abbaye de l'ordre de Prémontré, en Bretagne, au dioceſe de S. Brieuc.

Berghen, ville capitale de Norwege, où réſide le vice-roi: elle a un beau port, & c'eſt une grande place de commerce. Elle eſt au nord-oueſt de Drontheim, au nord de Stavanger, & à l'oueſt de Copenhague.

Bidaſſoa, riviere d'Eſpagne, qui prend ſa ſource dans le Pyrénées, ſépare ce royaume d'avec la France, & ſe jette dans la mer, entre Andaye & Fontarabie.

Blanche (mer), eſt un grand golfe de l'Océan ſeptentrional, qui baigne les côtes de la Lapponie Moſcovite au nord & à l'oueſt. Proche de la mer Blanche eſt le golfe d'Archangel. On pêche des ſaumons frais dans la Dwina.

Blavet, riviere de la baſſe-Bretagne, qui prend ſa ſource à Locarné, dans le dioceſe de Quimper-Corentin, paſſe à l'abbaye de Bon-Repos, à Pontivy, à Loc-Chriſt, à Hennebon, & ſe jette dans la rade du Port-Louis: cette derniere ville s'appelloit autrefois *Blavet*, du nom de cette riviere.

Bornholm, iſle de la mer Baltique, appartenant au roi de Danemarck, vers la Schoone.

Bothnie, grande province du royaume de Suede, fort étendue vers le nord, entre la Lapponie qui la borne au ſeptentrion, & la partie la plus avancée de la mer Baltique, qui la termine au midi, & prend de là le nom de golfe de Bothnie. On la diviſe en orientale & occidentale, qu'on nomme quelquefois Oſtro-Bothnie.

Bouin (iſle de). *Voyez* la Notice géographique à la ſuite de la premiere ſection.

Boulogne, ville de France en Picardie, dans le Boulonnais, dont elle eſt la capitale, ſur la côte de la Manche, avec un port à l'embouchure de la petite riviere de Liane.

Bourget (lac du), lac du Lyonnais, à quelque diſtance de Lyon.

Bourgneuf, petite ville de la haute-Bretagne, vis-à-vis l'iſle de Noirmoutier: il y a un petit port de mer, & une baie ſur l'Océan, qui eſt aſſez ſûre.

Bresle, riviere de France, au pays

de Caux, qui ſépare par ſon cours la Normandie de la Picardie : elle prend ſa ſource à Lanoy, deux lieues au-deſſus d'Aumale, qu'elle arroſe, ainſi que le comté d'Eu, & entre dans la mer à 14 lieues de ſa ſource, en ſortant de Tréport.

Brieuc (Saint-), ville aſſez conſidérable de la haute-Bretagne, avec un évêché & un aſſez bon port, formé par une riviere qu'on appelle le *Legué* ou le *Loquet*.

Bruxelles, grande & belle ville des Pays-Bas Autrichiens, capitale du Brabant, ſituée ſur la riviere de Sonne.

C

Caen, grande & belle ville de la baſſe-Normandie, au confluent des rivieres d'Orne & de Don. Elle eſt la capitale de la baſſe-Normandie, ſiege d'une intendance, d'une univerſité, &c.

Camier, village de Picardie, paroiſſe de Saint-Eloy, dans l'amirauté de Boulogne.

Carlingfort, petite ville maritime d'Irlande, dans la province d'Ulſter, au comté de Louth.

Caſpienne (mer), grande mer ſituée en Aſie ; elle a au nord la Ruſſie, au ſud la Perſe, à l'eſt la Barbarie ; elle n'a ni flux ni reflux ; quantité de rivieres s'y rendent : elle eſt abondante en poiſſons excellens.

Caudebec, ville de haute-Normandie, capitale du pays de Caux, ſur la rive droite de la Seine, à 7 lieues de Rouen & 35 de Paris.

Charente, riviere qui prend ſa ſource à Cheronat, dans le Limouſin, ſur les confins de l'Angoumois, entre dans le Poitou, paſſe au pied d'Angoulême, de Saintes, paſſe à Rochefort, & ſe jette dans l'Océan vis-à-vis l'iſle d'Oleron.

Châteaulin (riviere de), en Bretagne. *Voyez* Aon.

Chaumont (Saint-), ville du Lyonnais, au confluent des rivieres de Gier & de Janon, ſur la grande route de Lyon à Saint-Etienne & au Puy, & diſtante de Lyon de 7 lieues : il s'y fait un grand commerce d'ouvrages en fer.

Claude (riviere de Saint-), riviere qui coule au pied des Alpes.

Clermont-Ferrant, petite ville de l'Auvergne, à un quart de lieue de la ville, capitale de l'Auvergne, qui s'appelle *Clermont* ; ces deux villes ne ſont aujourd'hui qu'un même corps de ville.

Clinchamp-ſur-Orne, bourg de France en Normandie, à 2 lieues de Caen.

Coeſnon (le), petite riviere de France en Bretagne, où elle a ſa ſource, & qu'elle ſépare de la Normandie ; elle ſe jette dans la Manche & dans la baie du Mont-Saint-Michel, entre Beauvoir & Rolle-ſur-Coeſnon.

Colraine, ou *Colerain*, ou *Colfrain*, ville d'Irlande, dans la province d'Ulſter, au comté de Londonderry, ſur la riviere de Benne, près des frontieres d'Antrim, à 4 milles de la mer.

Comber, village ſitué à trois lieues de Bayonne.

Cork, ville maritime d'Irlande, dans la province de Munſter ; elle eſt traverſée par la riviere de Lée

ou de Leo : les ſaumons ſont une des branches de ſon commerce.

Coueron, bourg de la haute-Bretagne, avec un petit port, où l'on carene les vaiſſeaux.

Cromarty, petite ville de l'Ecoſſe ſeptentrionale, ſituée ſur la pointe qui fait l'entrée du golfe de ce même nom, dans la province de Roſs. Toute la côte, depuis Montroſs, eſt très-abondante en ſaumons & en truites.

D

Dalmatie, province d'Europe. Elle appartient à pluſieurs puiſſances : mais les Vénitiens en poſſedent la principale partie.

Danemarck, royaume d'Europe, qui a à l'eſt la mer Baltique ; à l'oueſt & au nord, l'Océan ; au ſud, l'Allemagne. Le roi poſſede la Norwege & l'Islande.

Danube, le plus grand & le plus conſidérable fleuve de l'Europe. Il prend ſa ſource dans la forêt Noire en Suabe, & après avoir traverſé l'Allemagne, la Hongrie, la Bulgarie & la Moldavie, il ſe jette dans la mer Noire : ce fleuve abonde en excellens poiſſons.

Davis eſt un détroit le long des côtes occidentales du Groënland. Le ſoleil ne s'y montre point, ou preſque point pendant les mois de décembre & de janvier, & pendant les mois de juin & de juillet il eſt toujours ſur l'horiſon.

Dée, riviere de l'Ecoſſe ſeptentrionale, qui traverſe le comté de Marr, & ſe décharge dans la mer d'Allemagne. On y pêche beaucoup de ſaumons.

Dieppe, ville de la haute-Normandie, au pays de Caux, avec un port de mer, à 12 lieues de Rouen, entre le Tréport & S. Valery en Caux. Il y a deux rades très-commodes ; l'une, qu'on appelle la grande rade, à deux lieues en mer, ſert pour les vaiſſeaux de guerre ; la petite ne ſert que pour les vaiſſeaux de médiocre grandeur.

Don, riviere de la partie ſeptentrionale de l'Ecoſſe, qui traverſe le comté d'Aberdéen, & qui arroſe la ville de Old-Aberdéen.

Dortans (riviere de), qui coule au pied des Alpes.

Doubs, riviere de Franche-Comté, qui prend ſa ſource au mont Jurat, proche la Mothe, ſur les frontieres de la Suiſſe, paſſe à Baume, à Beſançon, à Dole, & ſe jette dans la Saone à Verdun en Bourgogne, après un cours de plus de 60 lieues. Cette riviere eſt fort poiſſonneuſe ; on y prend des carpes fort eſtimées.

Drontheim, province de Norwege, qui fait la plus grande partie de ce royaume, le long de la côte de l'Océan ſeptentrional.

Dublin, ville capitale d'Irlande : elle eſt ſur la riviere de Liffi, proche la mer. Cette ville eſt très-commerçante, & entr'autres on en tire une quantité aſſez conſidérable de ſaumons.

Dunbar, ville aſſez conſidérable de la province de Huddington, dans la partie méridionale de l'Ecoſſe, en-

deçà

deçà du Tay. Il y a beaucoup de pêcheurs, & la pêche du hareng & du ſaumon y fait un branche conſidérable de commerce.

E

Ecoſſe, royaume conſidérable d'Europe, faiſant partie du royaume de la Grande-Bretagne, à la partie ſeptentrionale duquel il eſt ſitué : c'eſt une grande preſqu'isle, entourée de la mer à l'eſt, au nord, & à l'oueſt : du côté du midi elle tient à l'Angleterre par un iſthme conſidérable qui à 30 lieues de largeur. La Twede ſépare l'Angleterre de l'Ecoſſe.

Ellay, riviere de baſſe-Bretagne, dont la ſource eſt à Saint-Michel, au dioceſe de Quimper-Corentin. Elle ſe joint à Quimperlay avec la riviere d'Iſotte, & ſe jette dans la mer à Polduc.

Elle, riviere de France en Bretagne, qui ſe perd dans le golfe de Blavet, au-deſſous du pont Scorff. Sanſon nomme cette riviere *Scorff*.

Entraigues, bourg du comtat Venaiſſin, ſur une des branches de la riviere de Sorgue, à deux lieues d'Avignon.

Eſcaut, riviere conſidérable des Pays-Bas, qui prend ſa ſource dans le Vermandois, au village de Beaurevoir, paſſe dans la Flandre, & ſe jette dans la mer d'Allemagne.

Esle. Voyez *Elle*.

Eſpinal, ville du duché de Lorraine, dans les Voſges, ſur la Moſelle, qui la traverſe & la ſépare en deux.

Eſtreham, bourg & chef-lieu d'une baronie de la haute-Normandie, dans le Beſſin, ſur la rive gauche de l'embouchure de l'Orne, dans la mer, à 3 lieues de Caen. Il y a 400 habitans qui s'occupent la plupart à la pêche.

Etapes ou *Eſtables*, ville maritime de France en Picardie, dans le Boulonnais, à l'embouchure de la riviere de Canche, à 4 lieues de Boulogne.

Eté (riviere d'). *Voyez* Elle.

F

Ferro, isles dépendant de la vice-royauté de Berghen en Norwege.

Feſcamp, ville de France, en Normandie, à 8 lieues du Havre, 6 de Montivillier & de Saint-Valery en Caux, 12 de Dieppe, & 14 de Rouen.

Finlande (golfe de), partie de la mer Baltique, qui s'étend d'occident en orient, entre la province de Finlande, l'Ingrie & l'Eſtonie. Les côtes ſont pleines de rochers & d'islots.

Finmarchie, province de la Lapponie Danoiſe ; elle fait partie du gouvernement de Wardhus.

Fontenay-l'Abbaye, village de baſſe-Normandie, à deux lieues de Caen.

Furand, riviere qui coule à Saint-Etienne-en-Forez, dont les eaux ſont propres à la trempe de l'acier.

G

Garonne, grande riviere de France, qui prend ſa ſource dans les Pyrénées, aux frontieres de l'Aragon, paſſe dans le Languedoc & la Guyenne, ſe joint au-deſſous de

Bordeaux, au Bec d'Ambés, avec la Dordogne, & prend alors le nom de Gironde.

Gave. Les Baſques & les Béarnois donnent ce nom à des courans d'eau ou petites rivieres, qui toutes ont leurs ſources dans les Pyrénées, aux confins de l'Aragon : ils prennent leur ſur-nom des villes principales auprès deſquelles ils paſſent : ainſi on dit, le *gave d'Aſpe*, lequel ſe joignant avec celui d'Oſſan, au nord d'Oleron, ils perdent tous deux leurs noms particuliers, & prennent celui de gave d'Oleron (*gabarus Oleronenſis*). On connoit auſſi le gave de Pau, (*gabarus Palanſis*) qui a pluſieurs ſources dans les Pyrénées, aux confins de l'Eſpagne, & après avoir formé pluſieurs isles au-deſſus de Pau, ſe joint avec celui d'Oleron, 6 lieues au-deſſous d'Orthez, & 12 au-deſſous de Pau : ces gaves ſont des eſpeces de torrens, dont la rapidité empêche qu'ils ne portent bateau. Ils ſont très-poiſſonneux ; on y pêche des brochets, des truites, des ſaumons, des ſaumonneaux appellés tocans, qui ſont d'un goût excellent.

Gauffeville (la), petite riviere de haute-Normandie, qui ſe décharge dans le port de Feſcamp.

Geneve, grande & belle ville, capitale de la république du même nom, ſur le Rhône, qui la diviſe en deux parties.

Geneve (lac de), ou lac Leman, lac de Suiſſe & de Savoie ; il eſt très-profond, & ne gele jamais : il abonde en bons poiſſons, ſur-tout en excellentes truites & en perches.

Guet (riviere de), petite riviere de baſſe-Bretagne, au dioceſe de Saint-Brieuc.

Granville, ville de France en Normandie, avec un port de mer, à 6 lieues de Coutances, vers la Bretagne, ſituée en partie ſur un rocher, & en partie dans une plaine : il s'y fait un grand commerce de morue & de poiſſon frais.

Groënland, continent dans les terres arctiques, ſitué entre le détroit de Davis & l'Islande : on ignore ſes bornes au nord. La mer qui le baigne eſt abondante en gros poiſſons, baleines, loups marins. Suivant Anderſon, les rivieres ſont remplies de ſaumons & de truites.

Guarde (lac de), grand lac d'Italie, au Véronais, dans les états de Veniſe, ſur lequel eſt bâtie une ville du même nom : ſa longueur eſt d'environ trente milles, ſa largeur de dix.

Gueldre, contrée des Pays-Bas, qui forme une des plus conſidérables provinces de l'état des Provinces-Unies. Il y a dans cette province une ville du même nom.

Guer (le), riviere de baſſe-Bretagne, qui prend ſa ſource dans le dioceſe de Tréguier, au-deſſus de l'étang de Beauſour, au pied des monts Romagrec ; après avoir paſſé à Vieux-Marché, elle ſe jette dans la mer au-deſſous de Lannion.

Guyenne, grande province de France bornée au nord par la Saintonge, l'Angoumois, & le Limouſin ; à

l'eſt, par le Limouſin, l'Auvergne & le Languedoc ; au ſud, par les Pyrénées, la baſſe-Navarre & le Béarn ; à l'oueſt, par l'Océan. La capitale eſt Bordeaux.

H

Hambourg, ville anſéatique, dans le duché de Holſtein, dont elle eſt indépendante. Elle eſt ſituée ſur la rive ſeptentrionale de l'Elbe, au nord-oueſt de Luxembourg, au ſud de Sleſwick, au nord-eſt de Breme, & au nord-oueſt de Vienne.

Harcourt, bourg de France en baſſe-Normandie, au dioceſe de Bayeux, à 4 lieues au ſud de Caen, ſur la rive droite de la riviere d'Orne; c'eſt le chef-lieu du duché-pairie de ce nom.

Harwiſch, ville maritime de l'Angleterre, au comté d'Eſſex, avec un port de mer à l'embouchure de la Sture, ſur les frontieres de Suffolk.

Hitland, isles de la mer d'Ecoſſe, proche les Orcades. On les nomme plus volontiers *Schetland*.

Holſtein, pays d'Allemagne, poſſédé en partie par le roi de Danemarck, & en partie par le duc de Holſtein : ce pays a la mer du nord à l'oueſt, la mer Baltique à l'eſt, le Sleſwick au nord, l'Elbe au ſud.

Huningue, petite ville de France bien fortifiée : elle eſt dans la haute-Alſace, à une lieue au nord de Baſle, à 7 ou 8 lieues de Briſack. Elle eſt ſituée ſur le Rhin.

I

Irlande, grande isle, faiſant partie des isles Britanniques, ſituée à l'oueſt de l'Angleterre, dont elle n'eſt ſéparée que par un canal appellé la *Manche de Saint-Georges* : on fait en cette isle une grande pêche de ſaumons.

Isla, isle de l'Ecoſſe, ſituée dans la mer d'Irlande, où il y a pluſieurs rivieres qui abondent en ſaumons & en truites & anguilles.

Islande, isle conſidérable, qui appartient au roi de Danemarck, & dépend de la vice-royauté de Berghen.

Isle (l'), ville de Provence au comtat Venaiſſin, ſituée ſur la riviere de Sorgue, qui la contourne & la traverſe, à 4 lieues d'Avignon, & 2 de Carpentras.

J

Jean-de-Luz (Saint-), ville de France en Gaſcogne, au pays de Labour. Elle eſt ſéparée du bourg de Sibour par la petite riviere de Ninette, Nive, Nivelet, ou Nivelle, ſur laquelle il y a un pont. Cette ville, en langue baſque, eſt appellée *Tuis* ou *Loüzun*.

Jean-Pied-de-Port (Saint-), ville de la baſſe-Navarre, dioceſe de Bayonne, ſituée ſur la rive : on la regarde comme la capitale de la baſſe-Navarre. Elle eſt à huit lieues de Bayonne & une lieue des frontieres d'Eſpagne.

Jumiege, bourg du Vexin-Normand, dans la haute-Normandie, ſur la rive droite de la Seine, à 3 lieues de Caudebec & 5 de Rouen.

Jurat (Mont), haute montagne qui ſépare la Suiſſe de la Franche-Comté.

Jutland, grande province de Danemarck, au nord de Sleſwick : il

forme une péniſule entre la mer occidentale & l'orientale ; elle n'eſt jointe au continent que vers le midi, où elle eſt frontiere du Holſtein.

K

Kinſale, petite ville maritime d'Irlande, du comté de Corck, dans la province de Munſter. Elle eſt ſituée au fond d'une baie : il y a un aſſez bon port, où il ſe fait beaucoup de commerce.

Kola, petite ville de Ruſſie, capitale de la Lapponie Moſcovite : elle a un bon port à l'embouchure de la riviere de Kola, proche la mer Glaciale.

L

Lannes, ou *les Landes*, pays de ſable & de bruyeres, dans la Gaſcogne, qui renferme pluſieurs villes remarquables, telles que Dax, Tartas, Albret, Peyrehorade, &c. On le diviſe en *grandes* & *petites Landes* : on appelle quelquefois ce pays *Landes de Bordeaux*.

Lannion, petite ville de baſſe-Bretagne, batie à mi-côte ſur la rive droite du Loquet, ſur lequel elle a un pont, à 4 lieues de Tréguier.

Lauſanne, grande & belle ville de la Suiſſe, capitale du pays de Vaud, au canton de Berne, à 12 lieues de Geneve.

Leman (lac). *Voyez* lac de Geneve.

Leyde, grande & belle ville des Provinces-Unies, capitale du Rheinland, ſituée ſur le vieux canal du Rhin, à 8 lieues d'Amſterdam.

Lille, riviere de France en Guyenne, qui a ſa ſource dans le Limouſin, paſſe dans le Périgord, arroſe la ville de Périgueux & de Muſſidan, puis reçoit la Drone à Coutras, & ſe rend dans la Dordogne, joignant & au-deſſous de Libourne.

Limerick, belle ville d'Irlande, dans la province de Munſter ; elle eſt ſituée ſur le Shannon : on y fait entr'autres un commerce de ſaumon.

Livonie, duché dépendant de la Ruſſie, ſitué ſur la mer Baltique & ſur le golfe de Finlande ; Riga en eſt la capitale.

Loir (le), riviere de France, qui prend ſa ſource dans le Perche, & ſe perd dans la Sarte, à Briolé.

Loire, fleuve de France très-conſidérable : il prend ſa ſource dans le haut-Vivarais, à cinq lieues de la ville du Puy ; il traverſe le Forez, le Bourbonnais, le Nivernois, le Berry, l'Orléannais, la Touraine, l'Anjou, & ſe rend dans la mer au-deſſous de Nantes. Il reçoit l'Allier, le Cher, l'Indre, la Vienne, la Sarte, la Mayenne.

Loiret, petite riviere de l'Orléannais, qui n'a que 2 lieues : elle ſe jette dans la Loire à 2 lieues d'Orléans : elle a deux ponts, l'un à Olivet, l'autre à Saint-Meſmin : elle eſt fort poiſſonneuſe, fait tourner beaucoup de moulins, & forme de très-agréables payſages auprès d'Orléans.

Londonderry, ville d'Irlande, capitale du comté de ce nom, dans la province d'Ulſter, ſituée ſur la riviere de Foyle. On y fait un grand commerce de ſaumon.

Lone, petite riviere de Franche-Comté, qui prend ſa ſource dans la haute-Comté, du côté de Pon-

tarlier, & ſe jette dans le Doux, au-deſſous de Quingey.

Loquet (riviere de). *Voyez* Lannion.

M

Maïenne ou *Mayenne*, riviere qui prend ſa ſource dans le bas-Maine, & ſe jette dans la Loire avec la Sarte & le Loir. Elle eſt navigable depuis Laval.

Meilleraye (la), château ſitué en Normandie, à quelque diſtance de Caudebec.

Muſe, riviere de France : elle a ſa ſource dans le Baſſigny, en Champagne, près du village de Meuſe & de Montigny-le-Roi. Elle commence à porter bateau à Saint-Thibaud; & après un cours d'environ 120 lieues, paſſant par la Champagne, le pays de Luxembourg, l'évêché de Liege, une partie des Pays-Bas Autrichiens & des Provinces-Unies, elle ſe jette dans l'Océan entre la Brille & Graveſend.

Michel (Mont-Saint-), abbaye, château, & ville, en France, ſur une roche, ou ſur une petite iſle, adjacente à la Normandie, au milieu d'une baie que forment en cet endroit les côtes de Normandie & de Bretagne; le flux de la mer y monte deux fois en 24 heures.

Mont-Roſs, belle ville marchande d'Ecoſſe, dans la province d'Angus : elle eſt à l'embouchure de la riviere d'Elsk. Le commerce de ſaumons y eſt conſidérable.

Moſcovie, grande province de l'empire de Ruſſie, dont Moſcou eſt la capitale.

Moſelle, riviere de France qui prend ſa ſource dans les montagnes des Voſges, aux confins de la Lorraine; traverſe une partie de l'Allemagne, & ſe perd dans le Rhin à Coblentz. Elle ne commence à être navigable qu'à Metz.

Murrai, province maritime d'Ecoſſe: ſes villes principales ſont Elgin & Naim. Il y a dans le fond du golfe de Murrai de belles pêcheries de ſaumons.

N

Newcaſtle, ville d'Angleterre, capitale de la province de Northumberland, ſur la Thine, à 7 milles de la mer, & 212 milles de Londres. Il s'y fait un grand commerce de charbon de terre.

Nicolas (Saint-), petit village de la Normandie près Feſcamp, où eſt le prieuré de Saint-Antoine.

Nive, riviere de France dans la Gaſcogne : elle prend ſa ſource aux Monts-Pyrénées, ſur les frontieres de la haute-Navarre; d'où, courant par la baſſe-Navarre, elle baigne Saint-Jean-Pied-de-Port; puis paſſant dans le pays de Labour, elle va ſe joindre avec l'Adour dans les foſſés de Bayonne, pour aller ſe jeter dans la mer, à une lieue de cette ville. Elle eſt navigable depuis la mer juſqu'à Cambo; les gros vaiſſeaux peuvent y entrer. Les Baſques l'appellent *Errobi*.

Noirmoutier (iſle de), iſle du Poitou, au dioceſe de Luçon, qu'on nommait autrefois l'iſle d'Her.

Nordland, province de Danemarck, du gouvernement de Drontheim.

Norwege, royaume appartenant au roi de Danemarck : il eſt entre

la Suede & la mer. La réſidence du vice-roi eſt à Berghen, qui en eſt la capitale : le gouvernement d'Aggerhus, de Drontheim, de Wardhus, en dépend, ainſi que l'Islande & l'isle de Ferro.

O

Orne, riviere de Normandie : elle prend ſa ſource au village d'Aunon, & ſe jette dans la mer, trois lieues au-deſſous de Caen, après un cours de 20 lieues.

Ortez, *Orthez*, *Ourtes*, ville de France dans le Béarn, ſitué ſur le gave de Pau, ſur le penchant d'une colline, à 7 lieues au-deſſous de Pau, à 10 lieues eſt de Bayonne.

Oſtrobothnie. Voyez *Bothnie*.

Ouſte, ou *Oude*, riviere de baſſe-Bretagne. Elle prend ſa ſource dans le dioceſe de Quimper, près la Haye & Hamont ; après avoir arroſé les villes de Rohan-Jocelin & de Maleſtroit, elle ſe jette dans la Vilaine, au-deſſus de Rieux, à peu de diſtance de Redon.

P

Peyrehorade, petite ville, chef-lieu du vicomté d'Aouſt, au pays des Landes, en Gaſcogne, à quelque diſtance du confluent de l'Adour, & du gave de Pau, à une lieue au couchant d'été, de l'abbaye de Sourdes. Il y a une belle naſſe pour prendre des ſaumons, ſaumonneaux & truites, qui ſont fort abondans dans ces gaves. Cette ville eſt aſſez peuplée, & bien marchande.

Pétersbourg, grande & belle ville de l'empire de Ruſſie, dont elle eſt la capitale : elle eſt ſituée entre pluſieurs isles formées dans le Nerwa : elle eſt dans l'Ingrie.

Pont-de-Cé, ville de France en Anjou, ſur la Loire ; elle eſt à une lieue d'Angers. Il y a un pont & une belle pêcherie.

Pont-de-l'Arche, petite ville de France dans la Normandie. Elle eſt ſur la Seine, à 3 lieues de Rouen. Il y a un beau pont ; c'eſt le premier ſur la Seine.

Pont-du-Château, ou *du Chaſtet*, petite ville d'Auvergne, ſur l'Allier, où il y a un beau pont & une belle pêcherie de ſaumon.

Q

Quillebeuf, petite ville de France dans la haute-Normandie, au dioceſe de Rouen, à 7 lieues du Havre, & 7 de Rouen.

R

Rambart (Saint-), petite ville du Forez, ſituée ſur la rive gauche de la Loire, dans l'endroit où elle commence à devenir navigable.

Randreſs ou *Rand*, ville de Danemarck, dans le Nord-Jutland, près de l'embouchure de la Gude, dans la mer Baltique.

Rhin ou *Rhein*, l'un des fleuves les plus conſidérables de l'Europe ; il prend ſa ſource dans le pays des Griſons, traverſe le lac de Conſtance, ſe ſépare, à l'entrée des états de Hollande, en pluſieurs bras, dont l'un prend le nom d'Iſſel, l'autre ſe joint à la Meuſe, & un autre va ſe perdre dans les ſables, au bord de la mer d'Allemagne. Ce fleuve eſt très-poiſſonneux.

Rhinfeld ou *Rheinfeld*, ville d'Alle-

Digitized by Google

magne, au cercle de Suabe, à trois lieues de Basle, ſur la rive gauche du Rhin.

Riviere-Thybouville (la), bourg de Normandie, à huit lieues d'Evreux & de Liſieux.

Rhône, un des fleuves les plus conſidérables du royaume : il prend ſa ſource au pied du Mont-de-la-Fourche, près du Mont-Saint-Gothard, une des plus hautes montagnes de la Suiſſe ; coule ſur les confins du Lyonnais, du Forez, & du Vivarais, qu'il ſépare du Dauphiné ; & après avoir traverſé le Languedoc & la Provence, ſe jette par trois embouchures dans la Méditerranée, à cinq lieues au-deſſous d'Arles.

Roanne, ville du Forez, ſituée ſur la rive gauche de la Loire, à 12 lieues de Lyon, & 86 de Paris. La Loire commence à y porter bateau : elle eſt le chef-lieu d'un duché-pairie.

Roſchyld, ville de Danemarck, dans l'isle de Zélande, au fond d'un petit golfe, à ſix lieus de Copenhague.

Roſcoff, bourg de baſſe-Bretagne, à une lieue au nord de Saint-Pol-de-Léon, vis-à-vis l'isle de Bas. Il y a une très-belle rade, où les bâtimens qui entrent dans la Manche, ou qui en ſortent, vont relâcher.

Roſcomond, capitale du comté de ce nom, dans la province d'Ulſter, en Ecoſſe. Il s'y fait peu d'autre commerce que de ſaumon.

Roſs, grande province ſituée à la partie ſeptentrionale de l'Ecoſſe : elle eſt bordée à l'orient par la mer du Nord, ou d'Allemagne ; à l'occident, par celle d'Irlande.

Royan, ville de France dans la Saintonge, ſur le bord de la Garonne, à 4 lieues de Brouage, & à 8 au-deſſous de Blaye. On y pêche en tout tems d'excellentes ſardines.

S

Saone (la), une des plus conſidérables rivieres de France : elle prend ſa ſource dans la Voſge, à Viomé-nil, paſſe par la Franche-Comté & par la Bourgogne, ſépare le Lyonnais & le Beaujolais d'avec le pays de Dombes, & ſe jette dans le Rhône au-deſſous de Lyon, près l'abbaye d'Aiſnay, après avoir reçu pluſieurs rivieres, dont quelques-unes ſont aſſez conſidérables.

Sarrence, lieu de France dans le Béarn, au dioceſe de Leſcar. Il y avait ci-devant une abbaye d'hommes.

Sauldre, riviere du Berry, qui ſe jette dans le Cher, au-deſſous de Romorantin.

Saumur, ville du bas-Anjou, ſur la rive gauche de la Loire, un peu au-deſſus de ſon confluent, avec la Thoſne : c'eſt un paſſage important de la Loire, que l'on y paſſe ſur un beau pont.

Schetland. Voyez *Hittland*, & la Notice géographique à la fin de la ſection de la morue.

Schoonhoven, ville des Pays-Bas, dans la Hollande, ſur la rive droite du Leck, à 3 lieues de Gouda, & autant de Gorcum.

Scorff, riviere de baſſe-Bretagne, qui prend ſa ſource au dioceſe de Vannes, entre Meuero & Lomaria, paſſe à Ploé & à Pont-Scorff, & ſe

jette dans la rade de l'Orient, tout près de cette ville.

Seille (la), riviere de la Lorraine, qui prend ſa ſource a l'étang de Lindre, & entre dans la Moſelle à Metz. Elle eſt fort poiſſonneuſe; on y peche ſur-tout beaucoup d'écrevilles.

Seine, grand fleuve de France, qui prend ſa ſource en Bourgogne, à ſix lieues de Dijon, paſſe par Paris, & ſe rend dans l'Océan, au Havre.

Semoi (la), riviere de Pays-Bas, dans le Luxembourg, qui vient ſe perdre dans la Meuſe a la Val-Dieu, ou la Vaudieu, abbaye de Prémontré, près Mézieres, en Champagne.

Severn ou *Saverne*, riviere aſſez conſidérable d'Angleterre, qui prend ſa ſource au comté de Montgommery, à la montagne, dans le nord du pays de Galles, traverſe la ville de Worceſter, & ſe jette dans la mer d'Irlande.

Sibérie, grande province de l'Empire de Ruſſie, qui a 800 lieues de l'eſt à l'oueſt, & 300 du nord au ſud; elle comprend la partie la plus ſeptentrionale de la Ruſſie: elle eſt bordée à l'eſt par la mer du Japon; au ſud, par la grande Tartarie; à l'oueſt, par la Ruſſie; au nord, par la mer Glaciale; Tobolsk en eſt la capitale: la partie méridionale eſt un bon pays, mais la partie ſeptentrionale eſt preſqu'inculte.

Sie (la), petite riviere du pays de Caux, dans la haute-Normandie, qui prend ſa ſource auprès de Pierre-Ville, au-deſſus de Saint-Victor-l'Abbaye, & joint ſes eaux à celles de la Douve, après 4 à 5 lieues de cours.

Sienne, riviere de baſſe-Normandie, qui ſe rend a la mer, près le village de Regneville: on peche beaucoup de ſaumons dans cette riviere.

Somme, riviere de France en Picardie. Elle prend ſa ſource dans le Vermandois; & après avoir traverſé la Picardie, elle ſe jette dans la mer, entre Crotoi & Saint-Valery.

Sordes, ou *Sorde*, bourg de France, dans la Gaſcogne, au diocèſe & à 4 lieues de Dax, au confluent du gave d'Oleron & du gave de Navarreins, dans l'élection des Lanes: il eſt aſſez bien peuplé. Il y a une abbaye de bénédictins.

Sourgue, petite riviere de Provence, au comtat Venaiſſin; elle prend ſa ſource à la fontaine de Vaucluſe, à une lieue de Gorde, paſſe par la ville de l'Isle & de Vaiſon, & va ſe perdre dans le Rhône au-deſſous du pont de Sougue, 2 lieues au-deſſus d'Avignon. Elle porte bateau dans preſque tout ſon cours, qui eſt d'environ 20 lieues.

Stirling, province de la partie méridionale de l'Ecoſſe, une des plus fertiles de ce royaume: elle eſt arroſée de beaucoup de rivieres fort poiſſonneuſes, ſur-tout celle de Forth, où la pêche du ſaumon eſt très-adondante & fait une branche de commerce.

Sundmer, contrée de la Norwege, qui borde la mer, entre la ville de Berghen, & celle de Drontheim.

T

Tamiſe, grande fleuve d'Angleterre, qui

qui paſſe par Londres, & ſe décharge dans la mer d'Allemagne.

Tancarville, bourg de France en Normandie, à 4 lieues au ſud de Montivilliers.

Thiboulville (riviere de). *V.* Riviere.

Tille (la), riviere du duché de Bourgogne. Elle a ſa ſource dans la fontaine de Selives, à 7 lieues de Dijon; & après un cours d'environ 15 lieues, elle ſe jette dans la Saone au-deſſous de Saint-Jean-de-Loſne.

Touvre (la), riviere de France dans l'Angoumois. Elle a ſa ſource au pied d'un rocher eſcarpé, proche l'égliſe de Touvre. Cette ſource eſt une des plus belles qui ſoit en France. Elle ſort avec une telle abondance, qu'elle forme une riviere qui coule dans un canal d'environ 60 toiſes de largeur; elle conſerve cette même largeur pendant tout ſon cours, qui eſt d'environ une lieue & demie d'étendue; elle n'eſt cependant pas navigable: elle eſt peu profonde, aſſez rapide, & dans ſes crues, qui ſont rares, ſes eaux ne hauſſent que d'un pied & demi au plus. Elle fait mouvoir les uſines de la forge de Ruelle, pluſieurs moulins à bled au pont de Touvre, & des martinets au Gond. Ses eaux ſont claires & très-poiſſonneuſes, & produiſent une prodigieuſe quantité de truites.

U

Ut. Voyez *Aort.*

V

Vahal. On donne ce nomme à la branche du Rhin, qui paſſe à la gauche du fort de Skenck en Allemagne, au duché de Cleves.

Val-Dieu (la), abbaye commendataire de l'ordre de Prémontré, ſur la Semoi, aux confins de la Champagne & de l'évêché de Liege, à deux lieues de Landrecies, au diocèſe de Rheims.

Valery (Saint-), en Caux, gros bourg & port de mer du pays de Caux, dans la haute-Normandie, entre Dieppe & Feſcamp, à 8 lieues au nord de Caudebec.

Valery-ſur-Somme (Saint-), ville de la baſſe-Picardie, ſur la rive méridionale de la Somme, à 2 petites lieues de ſon embouchure, 4 au-deſſus d'Abbeville.

Vallais, pays qui forme une république voiſine & alliée des Suiſſes. C'eſt une vallée longue & étroite, entourée de hautes montagnes.

Vallemont, bourg de la haute-Normandie, au pays de Caux, près de la ſource du ruiſſeau du même nom, à 2 lieues au levant de Feſcamp.

Verſoix, bourg ſitué dans le pays de Gex, ſur les bords du lac de Geneve, à 2 lieues de cette ville.

Verſoix (le), petite riviere ſur les bords du lac de Geneve, qui ſe rend dans le Rhône.

Vienne (la), riviere de France, qui a ſa ſource dans le bas-Limouſin, traverſe la Manche & le Poitou, & ſe jette dans la Loire à Cande, ville de la Touraine: elle eſt navigable 2 lieues au-deſſus de Châtelleraut.

Vivot, endroit de Normandie, où la riviere d'Aine ſe perd dans l'Orne,

entre la paroiſse de Fontenay-l'Abbaye, & Clinchamp ſur-Orne.

Voſges, chaine de montagnes, qui s'étendent depuis la partie méridionale de la Franche-Comté, fort avant & ſur les confins de la Lorraine & de l'Alſace. Elles donnent le nom à la partie méridionale de la Lorraine, qu'on appelle *la Voſge* ou *les Voſges*.

W

Wardhus, gouvernement de la Norwege, dépendant de Berghen : cette province eſt ſituée au nord de la Norwege. Elle a au nord l'Océan ; à l'orient, la Lapponie Moſcovite ; à l'occident, le gouvernement de Drontheim ; au midi, la Lapponie Suédoiſe.

Waterford, ville conſidérable d'Irlande, capitale de la province du même nom : elle eſt ſur la riviere de Shure, à un lieue de la mer. On y pêche beaucoup de ſaumons.

Wolga, eſt un des plus grands fleuves du monde, qui ſe décharge dans la mer Caſpienne : il eſt dans l'empire de Ruſſie, ſur la frontiere de la Lithuanie. Son embouchure dans la mer Caſpienne eſt à 12 lieues d'Aſtracan : ſon cours eſt de plus de 400 lieues.

Wye, petite riviere d'Angleterre, au pays de Galles : elle a ſa ſource dans le comté de Montgommery, & ſe jette dans la Saverne, au-deſſous de Chepſtown.

Y

Ygrec, petite riviere de Hollande, qui ſe réunit avec celle d'Amſtel, devant le port d'Amſterdam.

Yſſel. On donne ce nom au bras du Rhin, tirant au nord, qui ſe jette dans le golfe de la mer du Nord, qu'on appelle le *Zuyderzée*.

Z

Zélande, province des Pays-Bas, l'une des ſept qui compoſent la république des provinces-Unies. Cette province conſiſte en pluſieurs isles que forme l'Océan, avec des bras de l'Eſcaut & de la Meuſe.

Additions & corrections à la Notice géographique des principaux lieux dont il eſt fait mention dans cet ouvrage.

ANDAYE. Ce mot doit être mis à H, & s'écrit *Hendaye* en Gaſcogne, dans le pays de Labourt, ſur les frontieres, &c.

Aort. Ce mot doit être mis à O, & s'écrit *Orte*. D'autres écrivent *Orthe*.

Biriatou, petit village de France ſur la riviere de Bidaſſoa, à une demi-lieue d'Hendaye.

Comber, liſez *Cambo*, village ſur la riviere de la Nive, à trois lieues de Bayonne : il eſt renommé par les eaux minérales qui s'y trouvent.

Hourgave. L'étymologie de ce mot dérive du mot gaſcon *hourque*, qui ſignifie en français *fourche* ; c'eſt de ce nom de *hourque* que le confluent de l'Adour & du gave de Pau, qui a la forme d'une fourche, porte celui de *Hourgave* ; ainſi on dit *Hourgave du Bec*, *Hourgave de Peyrehorade*, qui eſt le confluent des gaves

de Pau & d'Oleron, au port de Taulez, près l'abbaye de Sordes.

Iron, petite & premiere ville frontiere d'Eſpagne, après avoir paſſé le pas de Behotie, ſur la riviere de Bidaſſoa, à un quart de lieue de cette riviere au ſud, & à une demi-lieue de Fontarabie, au nord-oueſt.

Jean-de-Luz (Saint-). La riviere qui ſépare Saint-Jean-de-Luz de Siboure, ſe nomme *Urdaſoury*, ou la petite *Nivelle*.

Jean-Pied-de-Port (Saint). On compte dix lieues de Saint-Jean-Pied-de-Port à Bayonne.

Ortez, liſez *Orthez*.

Peyrehorade. Il faut lire vicomté d'Orte ou d'Orthe au lieu de vicomté d'Aouſt.

Sarrance, village de France dans la vallée d'Aſpe, près des Pyrénées, à une lieue & demie d'Oleron, ſur le gave d'Aſpe, qu'on nomme quelquefois *gave de Sarrance*, comme il eſt également nommé *gave d'Oleron*, quoique ce ſoit la même riviere. Tous ces gaves parvenus à la ville d'Oleron, perdent leurs noms, ainſi que le gave d'Oſſau, non pas d'Oſſan, pour prendre celui de gave d'Oleron. Il y a à Sarrance une chapelle dédiée à la ſainte Vierge, ſous le nom de Notre-Dame de Sarrance, renommée par les pélerinages qu'on y fait. Il y a *Arance*, & non *Sarrance*, en Béarn, & dans le dioceſe de Leſcar, à trois lieues de cette ville : c'eſt un village ſur le gave de Pau.

Sordes, bon ; mais au confluent du gave de Pau & de celui d'Oleron.

Urt, bourg de France en Gaſcogne, dans le pays de Labourt, ſur la riviere de l'Adour, à quatre lieues de Bayonne.

TABLE
DES CHAPITRES ET ARTICLES
Contenus dans la ſeconde ſection.

Du ſaumon, & des poiſſons qui y ont rapport.
Remarques générales ſur les ſaumons, & les poiſſons qui forment cette claſſe. page 289
Idée générale des différens poiſſons que les auteurs ont rangés dans la claſſe des ſaumons. 290
CHAPITRE I. *Du ſaumon proprement dit. ou franc ſaumon. Réflexions préliminaires.* 291
ARTICLE I. *Deſcription d'un ſaumon par ſes parties extérieures* page 292
ART. II. *Deſcription du ſaumon par ſes parties intérieures.* 295
ART. III. *Que le ſaumon ſe plaît à paſſer de l'eau de la mer dans les rivieres.* 297
CHAP. II. *Du ſaumon bécard.* 306
ART. I. *Deſcription du ſaumon bécard.* ibid.
ART. II. *De la qualité des ſaumons, principalement ſuivant les endroits où on les pêche.* 311
CHAP. III. *De la truite.* 312

ART. I. *Deſcription de la truite qu'on prend à la mer.* page 317
ART. II. *Deſcription d'une truite ſaumonnée & bécarde, trouvée dans un parc.* 319
ART. III. *Conſidérations ſommaires ſur la truite de riviere.* 321
ART. IV. *Deſcription détaillée d'une truite péchée dans la Touvre.* 323
ART. V. *Notes ſur les truites d'eau douce*, trutta fluviatilis, *péchées dans de petites rivieres fort éloignées de la Touvre.* 325
ART. VI. *Diſcuſſion ſur les différentes couleurs de la chair des truites.* 327
ART. VII. *Sur la ſaiſon du frai des truites, & celle où elles ſont meilleures.* 330
ART. VIII. *De la conſervation des truites dans des viviers.* 333
Sur la façon de faire naître des ſaumons & des truites, traduit de l'allemand, des bords du Weſer. 334
ART. IX. *De la qualité des truites.* 343
ART. X. *Des truites du lac de Geneve & de leur péche.* 345
CHAP. IV. *Des umbres, umbles, humbles, ombres ou ombles.* 350
ART. I. *Deſcription d'un umbre de Clermont-Ferrand.* ibid.
Sur l'umbre du Lyonnais. 352
Comparaiſon d'un petit umbre & d'une truite de même groſſeur, pêchés dans le Rhône. 353
ART. II. *Umbre-chevalier du lac de Geneve.* 354
Notes du ſieur Sadoc, ancien pêcheur du lac de Geneve. 356
CHAP. V. *Des tocans ou ſaumoneaux.* ibid.
ART. I. *Des petits poiſſons qu'on nomme en quelques provinces* tocans, *& en d'autres* ſaumoneaux. page 358
Des tocans d'Auvergne & de pluſieurs autres endroits. ibid.
Du tocan ou tacon de Clermont-Ferrand. 359.
Des ſaumoneaux de Guienne. 360
Des tocans qu'on prend dans les gaves. 361
Des tocans qu'on prend aux environs de Saint-Jean-de-Luz. 363
Ce qu'on penſe ſur les tocans & ſaumoneaux à Saint-Jean-pied-de-Port. 364
Des tocans ou ſaumoneaux qu'on prend dans la Semoi. ibid.
Des ſaumoneaux que l'on pêche aux environs de Bale & de Rhinfeld. 365
Des ſaumoneaux du Loiret. 367
CHAP. VI. *De l'éperlan.* 370
ART. I. *Des éperlans en général.* 371
Deſcription de l'éperlan de la Seine. 372
CHAP. VII. *De pluſieurs autres poiſſons du genre des ſaumons.* 374
ART. I. *Du thymale, ou themero, de Belon.* ibid.
ART. II. *Du lavaret.* 376
ART. III. *Du carpion.* 378
ART. IV. *De la truite d'Autriche, appellée huch.* ibid.
ART. V. *Du ſaumon gris ou cendré.* 379
ART. VI. *Du ſaumon nommé* ſalmo dorſo fulvo, maculis luteis, cauda bifurca. 380
ART. VII. *D'un petit poiſſon que Walton nomme* gravel-laſt-ſpring. ibid.
CHAP. VIII. *Péche des ſaumons, des truites & des tocans.* 381

Digitized by Google

Expoſé ſommaire des endroits où l'on trouve les ſaumons, les truites & les autres poiſſons de cette famille. page 381
Des marques extérieures qui indiquent que les ſaumons & les truites ſont de bonne qualité. 383
Des tems fixés par l'ordonnance pour faire la pêche des ſaumons & des truites. 384
ART. I. *Remarques générales ſur la pêche des ſaumons & des truites.* 386
De la pêche des ſaumons & des truites à la mer. 387
De la pêche des ſaumons & des truites ſur les plages qui ſe forment ordinairement à l'embouchure des rivieres. ibid.
Des pêches qui ſe font dans les ances, où il ſe raſſemble beaucoup de ſaumons & de truites. 392
De pluſieurs petites pêches qui ſe pratiquent dans des endroits où il n'y a pas aſſez de ſaumons & de truites pour y établir de grandes pêcheries. 393
ART. II. *Des pêcheries qu'on établit expreſſément pour prendre des ſaumons & des truites.* 396
Vues générales qu'on doit avoir pour établir des pêcheries qu'on deſtine expreſſément à prendre des ſaumons & des truites. 397
ART. III. *Des pêcheries des ſaumons & des truites dans le royaume.* 399
Pêche dans la Moſelle, avec quelques obſervations ſur les poiſſons qu'on y prend. ibid.
Pêche des truites & des ſaumons dans la Meuſe. 402
Pêcherie des ſaumons établie dans la Semoi. page 403
Pêche du ſaumon & de la truite dans l'amirauté de Saint-Valery-ſur-Somme. 409
ART. IV. *De la pêche des ſaumons & des truites ſur les côtes de Normandie.* 410
A Feſcamp. ibid.
A Dieppe. 411
A Caen. ibid.
Pêches qui ſe pratiquent dans la baie du Mont-Saint-Michel, amirauté de Grandville, &c. 413
ART. V. *De la pêche des ſaumons & des truites en Bretagne.* 414
De pluſieurs petites pêches qui ſe pratiquent en différens endroits. ibid.
Des coffres à ſaumons. 415
Maniere d'ajuſter des manches de filet aux digues. 417
Autre diſpoſition de pêcheries. 419
Pêche des ſaumons & des truites dans la Loire, depuis ſon embouchure juſqu'en Forez. 420
Pêcheries du Pont-du-Château ſur l'Allier. 427
ART. VI. *De la pêche des ſaumons & de la truite en Aunis & en Angoumois.* 429
Pêche de la truite dans la riviere de la Touvre en Angoumois. 430
ART. VII. *Pêche des ſaumons & des truites en Gaſcogne & le pays des Baſques.* 431
Des naſſes de la Guienne. 435
ART. VIII. *Pêche des truites à la fontaine de Vaucluſe dans le comtat Venaiſſin.* 440
ART. IX. *Des pêches des ſaumons & des truites qui ſe font dans pluſieurs états voiſins de la France.* 442

Pêche du ſaumon & des truites en Hollande. page 442
Des truites en Hollande. 445
Pêche du ſaumon en Irlande. 446
Pêche du ſaumon en Ecoſſe. 447
ART. X. *De la pêche du ſaumon dans le nord.* 450
De la pêche du ſaumon en Danemarck. ibid.
Pêche du ſaumon en Norwege, & dans la mer Baltique. 451
Différentes manieres de pêcher les ſaumons dans la Bothnie occidentale, tirées d'une diſſertation de M. Daniel Bonge, docteur en médecine. 453
De la pêche des ſaumons & des truites en Islande. 455
Pêche du ſaumon en Ruſſie ſur le Volga. 456
Maniere de pêcher les ſaumons avec des haims, ainſi qu'elle ſe pratique auprès de Bornholm & autour de l'iſle de Chriſtianſoe, ainſi que ſur les côtes de la mer Baltique. 457
ART. XI. *Pêche du ſaumon en Canada.* 459
CHAP. IX. *De la pêche des éperlans dans la Seine.* 460
Apprêt des éperlans. 463
CHAP. X. *De l'uſage qu'on fait du ſaumon, des truites & des autres poiſſons de cette famille, avec différens moyens pour les conſerver.* ibid.
ART. I. *Du ſaumon.* ibid.
Du ſaumon frais. 464
Débit du ſaumon frais dans les marchés. 465
Quelques manieres d'apprêter les ſaumons frais. page 465
Maniere de conſerver le ſaumon dans du beurre fondu. 467
Du ſaumon mariné. ibid.
Du ſaumon fumé. 471
Du ſaumon deſſéché. 473
Du ſaumon ſalé. 474
ART. II. *De la préparation des truites, des tocans & des ombres.* 477
ART. III. *Des différens barrillages & fûts, dans leſquels on renferme le ſaumon en Ecoſſe, en Irlande, & au nord.* 478
ART. IV. *Vente du ſaumon ſalé au marché, & les différentes façons de l'apprêter.* 479
ART. V. *Des bâtimens qu'on emploie pour le commerce des ſaumons.* 480
CHAP. XI. *Sur les inſectes qui s'attachent aux poiſſons.* 481
ART. I. *Deſcription d'un inſecte qui s'attache aux ſaumons.* 482
De la pêche des ſaumons & des truites au Pont-de-Cé, pour ſervir de ſupplément à la pêche de ces poiſſons dans la Loire. 485
Explication de la figure par laquelle eſt repréſentée la pêche du ſaumon au Pont-de-Cé, ſur la Loire, à une lieue d'Angers. 487
Additions. Pêche du lac de Neuchatel. 490
Pêche du lac de Bienne. 494
Pêche dans la Reuſe. 495
Pêche du ſaumon en Hollande. 501
Pêche du lac de Zuric. 502
Hiſtoire de la pêche du ſaumon en baſſe-Bretagne. 508
Explication des planches. 515

FIN du dixieme volume.

Digitized by Google

ADDITION

Concernant la pêche dans le Volga.

On vient de publier une collection abrégée des découvertes faites par pluſieurs ſavans voyageurs, dans diverſes contrées de la Ruſſie & de la Perſe, relativement à l'hiſtoire civile & naturelle, à l'économie rurale, au commerce, &c. de ces pays-là. J'ai trouvé dans cet ouvrage des détails ſi curieux ſur les pêches qui ſe font dans le Volga, que j'ai cru devoir en faire la matiere d'une addition qui ne pourra, ſi je ne me trompe, qu'intéreſſer mes lecteurs, & elle ſervira de ſupplément au peu que M. Duhamel dit de ces pêches à la page 356 de la ſeconde ſection. On verra avec quelque ſurpriſe que des peuples beaucoup moins éclairés que bien d'autres, aient pouſſé plus loin qu'eux l'art de prendre les poiſſons. Voici l'extrait de ce que l'on trouve dans les voyages de M. Pallas, l'un des ſavans dont il s'agit.

Il n'y a peut-être, dit-il, à parler généralement, aucune contrée dans l'univers où l'on emploie autant de procédés ingénieux, & en partie inconnus ailleurs, pour prendre le poiſſon, ni une plus grande diverſité de machines à cet uſage, que le long du Volga. Indépendamment des filets ordinaires, tels que l'épervier, le traîneau, la naſſe, la ſaine, on ſe ſert d'une eſpece de batardeaux qu'on arrange pour la pêche des gros poiſſons, qui eſt en uſage auprès d'Aſtrakan, & dont d'autres voyageurs ont donné une fort bonne figure, & d'une maniere de trappe à poiſſons, nommée *gorodba*, qui mérite d'être décrite avec quelque détail.

On afferme pour cet effet certains endroits du Volga, & l'on choiſit particuliérement ceux où l'on rencontre un fond uni, qui s'étende depuis le rivage juſqu'au milieu du fleuve. Là on enfonce en terre une rangée d'arbres où de gros pieux qui traverſent une partie du lit du fleuve, ſoit en ligne droite, ſoit en formant un angle fort obtus, dont l'intérieur fait face vers la partie inférieure du courant; il faut que la tête de ces pieux déborde la ſurface de l'eau ou de la glace: enſuite on prend des claies d'oſier, qui aient aſſez de largeur pour aller de la ſuperficie de l'eau juſqu'au fond, où on les aſſujettit avec des pierres, de maniere que le courant les pouſſant ſur les pieux, elles s'y trouvent comme collées; ce qui forme une eſpece de paliſſade ou de digue, qui oblige les poiſſons qui remontent le fleuve de ce côté-là, de ſe couler le long de cette digue, & de chercher un autre paſſage.

On a laiſſé dans celles de ces digues qui forment un angle, une ouverture d'environ deux à trois toiſes, placée dans l'angle même, & qui ſert d'entrée à une chambre quarrée, fermée pareillement de trois côtés par des pieux,

& des clayonnages diſpoſés comme ceux de la digue ; & c'eſt dans cette chambre ou caiſſe que ſe prennent les poiſſons. Lorſque la digue traverſe obliquement une partie du fleuve, ſans former d'angle, on établit vers la moitié de ſa longueur une double chambre de la même conſtruction que la précédente, mais placées l'une & l'autre contre le côté de la digue qui fait face à la partie inférieure du fleuve, de maniere que leurs ouvertures ſoient vis-à-vis du rivage. Dans les deux cas l'on a ſoin d'entretenir continuellement la glace ouverte au-deſſus de ces chambres, pendant tout l'hiver ; & l'on conſtruit au-deſſus de cette ouverture une hutte de paille aſſez ſpacieuſe pour que les ouvriers puiſſent marcher librement autour du trou, & y entretenir un peu de feu.

On voit que dans l'un & l'autre cas le poiſſon qui ſuit la digue, cherchant un paſſage pour continuer à remonter le fleuve, eſt mis dans la néceſſité d'entrer dans ces chambres. Voyons à préſent comme elles ſont diſpoſées intérieurement, pour que les pêcheurs ſoient informés à l'inſtant de l'arrivée du poiſſon, & puiſſent s'en rendre maîtres. Le fond de l'eau eſt couvert d'un cadre compoſé de perches bien fortes, & garni ſoit d'un filet de cordelettes, ſoit d'un clayonnage. On emploie ce dernier en été. A chacun des quatre angles de cette eſpece de grillage, qui occupe tout le fond de la caiſſe, eſt attachée une forte corde ; ces cordes ſont fixées à deux manivelles placées au-deſſus de l'ouverture pratiquée dans la glace, & au moyen deſquelles on tire le cadre en-haut. On tient au-deſſus de l'ouverture de la chambre, ſoit une grille tombante faite avec des perches & garnie de clayonnage, dont on ne ſe ſert auſſi qu'en été, ſoit d'un filet tendu ſur une perche, laquelle ſert de traverſe, de maniere que le filet ferme l'ouverture lorſqu'on fait deſcendre la traverſe juſqu'au fond, par le moyen de deux autres perches perpendiculaires. Outre cela, pour que les pêcheurs puiſſent être avertis ſur-le-champ de l'entrée d'un poiſſon dans la chambre, afin d'être à portée d'en fermer auſſitôt l'ouverture, ils placent au-devant de cette même ouverture quantité de ficelles qui tiennent par un bout à une courte traverſe flottante d'où elles partent comme autant de rayons qui vont aboutir au fond de l'eau contre le cadre dont nous avons parlé. Elles ſont diſpoſées de façon qu'aucun gros poiſſon ne ſaurait entrer dans la chambre, ſans en toucher quelqu'une, & ſans donner par conſéquent des ſecouſſes ſenſibles à la perche flottante. A l'inſtant que ces ſecouſſes ſont apperçues, on laiſſe tomber la grille ou le filet, & la chambre ainſi fermée, on fait monter le cadre par le moyen des manivelles, & en même tems tout le poiſſon eſt renfermé dans la chambre ; on retire ce poiſſon avec des crochets ; on fait redeſcendre le cadre, & l'on démaſque l'ouverture de la chambre pour une nouvelle capture ; tout ce travail peut être opéré par trois ouvriers.

Digitized by Google

MAIS afin que ces bonnes gens ne fuſſent pas dans la néceſſité de veiller toute la nuit, on a imaginé un autre moyen, très-ſimple dans le fond, par lequel le poiſſon ſe prend de lui-même comme dans une trappe, & annonce en même tems ſon infortune aux ouvriers. On attache pour cet effet, ſoit à la grille tombante, ſoit à la perche ſervant de traverſe au filet qui fait le même office, quelques pierres, pour qu'elles puiſſent aller d'elles-mêmes au fond, lorſqu'elles ſont abandonnées à leur propre poids; on adapte enſuite à une poutre poſée en travers du trou fait dans la glace, ſur laquelle poutre les ouvriers ſe tiennent lorſqu'ils virent les manivelles, un quatre de chiffres ſemblable à ceux dont on ſe ſert pour détruire les rats & les ſouris; c'eſt une des quatre buchettes qui le compoſent, qui ſert de levier pour ſoutenir ou la grille ou la perche du filet, une autre eſt attachée vers le haut des ficelles tendues devant l'entrée de la chambre; & comme ces buchettes tiennent l'une à l'autre par des entailles, & que tout l'appareil eſt tendu très-ſubtilement, pour peu qu'un gros poiſſon touche à une deſdites ficelles, l'appareil ſe détend, & la grille ou la perche du filet va tout au fond, ferme l'entrée, & tire en même tems une autre ficelle qui répond à une clochette dont le bruit réveille les ouvriers qui amenent le poiſſon en-haut, & dreſſent de nouveau le trébuchet.

CETTE ingénieuſe machine s'établit en été dès que les eaux ſont tombées à leur niveau ordinaire, & l'on y prend juſqu'à l'arrivée des glaces de grands eſturgeons ichtyocoles, des eſturgeons proprement dits, & d'autres poiſſons qui remontent le fleuve. Lorſqu'il commence à charier des glaçons, on enleve le tout, & l'on ne rétablit point la machine en hiver avant les premiers jours de janvier, que le ſaumon blanc commence à remonter en grand nombre, & c'eſt même preſque le ſeul poiſſon que l'on prend juſqu'au printems, que la débacle des glaces oblige à défaire de nouveau l'appareil.

MAIS de tous ces appareils de pêche, le plus curieux, & qui ſe conſtruit particuliérement pour la pêche des grands poiſſons, eſt celui qui ſe nomme la *ſaboïka*. On enfonce d'abord en travers du fleuve de gros pieux à la diſtance d'une demi-aune l'un de l'autre. Lorſque le courant de l'eau eſt rapide, la ligne que décrit la ſaboïka va en ſerpentant; mais lorſque ce courant eſt moins ſenſible, l'on donne à cette ligne une direction droite. Cela fait, on conſtruit contre le courant, pareillement avec de gros pieux joints enſemble, des chambres à peu près en forme de cœur, dans le milieu deſquelles on pratique pluſieurs cellules, en obſervant d'enfoncer beaucoup moins ſolidement les pieux qui ſont près de l'ouverture qui forme l'entrée, afin que lorſqu'un poiſſon de plus grande taille ſe précipite dans le piege, ces pieux puiſſent en ſe prêtant lui ouvrir un paſſage proportionné à ſon volume. On conſtruit plus ou moins de chambres, ſelon que le bras du fleuve a plus ou moins de

largeur, & l'on donne à celle du milieu, entre toutes les autres, le nom de *materaja*, parce que c'eſt ſur elle que ſe dirige le fort du courant, & qu'on y prend communément les beluges ou gros eſturgeons. Les intervalles de tous les pieux qui compoſent cette eſpece de digue, ſont remplis par une chaîne continue de gros roudins de bois, joints enſemble par le travers au moyen de trois ou quatre groſſes cordes d'oſier. Lors donc que les poiſſons remontent le fleuve, & qu'ils pénetrent dans les chambres par les ouvertures qui leur ſervent d'entrée, & qu'ils parviennent, ſoit de droite, ſoit de gauche, dans les angles, ils s'y trouvent trop reſſerrés pour pouvoir ſe retourner ſur eux-mêmes, & reprendre le chemin par lequel ils ſont venus, & ſont forcés au contraire de reſter dans la poſition où la configuration des côtés & des angles de la chambre les tient empriſonnés, du moins quant aux grands poiſſons; car pour les petits, tels que les ſewruges & les eſturgeons de la moyenne eſpece, ils pourraient à tous égards revenir ſur leurs pas; mais alors ils trouvent un autre empêchement dans la rapidité du courant, auquel il faut qu'ils ſe laiſſent aller, & qui eſt conſidérablement augmentée par l'eſpece de digue que forme la ligne de pieux qui traverſe le bras du fleuve. De ſorte qu'ils deviennent également la proie des pêcheurs. On conſtruit les ſaboïkes de préférence dans des bras du Volga qui ont une certaine profondeur, & qui communiquent avec la mer par leur propre embouchure. On prend par leur moyen une ſi énorme quantité de poiſſons, qu'il n'eſt pas poſſible de trouver aſſez de monde pour retirer de cette pêche tout le profit dont elle eſt ſuſceptible.

Il ſe prend auſſi dans ces contrées quantité de poiſſons à l'hameçon, & l'on emploie entr'autres pour ce genre de pêche le *ſnaſt*. Voici la maniere de le conſtruire. On prend une corde de chanvre de la groſſeur du doigt & de ſept à huit toiſes de long, à laquelle on noue des ficelles de la groſſeur d'une plume d'oie, ſur un peu moins de deux pans de longueur & à un pan & demi de diſtance l'une de l'autre. A leur extrémité on fixe avec du fil un peu fin des hameçons de fer, au milieu de la courbure deſquels on attache une ficelle de crin. A l'autre extrémité de cette ficelle ſe trouve un bouchon d'écorce de ſaule ou de peuplier noir. On noue ordinairement ſoixante hameçons à la groſſe corde, qu'on place en travers dans l'eau; & afin que ces hameçons ne ſoient pas entraînés par la force du courant, on charge les deux extrémités de la corde d'un tas de pierres; & pour indiquer qu'il y a un ſnaſt à cet endroit, on fait monter du fond vers la ſurface de l'eau, deux cordes qui ſont maintenues par deux perches flottantes ſur cette ſurface. — Lors donc que les poiſſons qui vont & viennent vers le fond, agitent l'eau par leurs mouvemens circulaires, il arrive que les bouchons légers & ſpongieux de leur nature, en ſuivant les vibrations irrégulieres de l'eau, approchent l'hameçon

Digitized by Google

du corps du poiſſon, qui ſe ſentant bleſſé, s'agite encore davantage, & cherche à atteindre le fond, ce qui met les hameçons voiſins pareillement en mouvement au moyen de leurs bouchons, & multiplie les bleſſures du poiſſon. Ce ne ſont pour la majeure partie que des eſturgeons de différentes eſpeces qu'on prend avec des ſnaſts, parce que ces poiſſons ſont de taille, qu'ils ont la peau très-tendre, & qu'ils s'agitent dans l'eau d'une maniere extraordinaire; auſſi s'embarraſſent-ils bien vite dans les hameçons.

Il eſt une autre maniere de prendre du poiſſon à l'hameçon, dont on ne fait uſage qu'en hiver, & qui eſt particuliérement appropriée à la pêche du ſaumon blanc. (*Delphinus Leucas Pall.*) On creuſe d'abord dans la glace, juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu à la ſuperficie de l'eau courante, un trou peu ſpacieux, à travers lequel on puiſſe retirer le poiſſon qu'on doit prendre. On place tout auprès de ce trou un arc fait de branches d'oſier, dont les deux extrémités ſont fixées dans la glace; cet arc eſt d'une épaiſſeur médiocre, & n'eſt pas conſidérablement élevé au-deſſus de ſa baſe; on poſe derriere cet arc trois perches d'environ une toiſe de long, dont les extrémités inférieures ſont écartées de façon qu'elles puiſſent ſe tenir aiſément debout, étant liées enſemble par le haut avec une corde, & cela de maniere que leurs pointes dépaſſent le point de leur réunion. Après quoi l'on fixe à ces perches une petite corde avec laquelle on attache au travers de la tête du faiſceau formé par les perches, un levier d'environ deux toiſes de long, qui ſe dirige, lorſqu'on l'abaiſſe, vers le trou & vers l'arc, tandis que ſon autre extrémité eſt chargée d'un poids; le bout qui aboutit au trou porte une groſſe ficelle longue de deux toiſes, à laquelle pend un hameçon recouvert d'écailles de poiſſons, & muni ſur le devant d'un petit plat d'étain battu. On fixe après la ficelle, tout au-deſſus de l'hameçon un morceau de plomb, afin que la force du courant n'éloigne pas ledit hameçon de l'ouverture. On attache encore à cette même extrémité de la perche qui ſert de levier une ficelle fort courte, à laquelle tient un coin, & à la ficelle de l'hameçon une autre ficelle un peu plus longue, fixée à deux ou trois pans de l'extrémité du grand levier, & au bout de cette derniere ficelle un diſque de bois placé en travers. Alors on abaiſſe le grand lévier avec l'hameçon dans le trou, & l'on fait paſſer le coin ſuſpendu à l'autre extrémité de ce levier au travers de l'arc, on en uſe de même à l'égard du diſque qu'on place dans l'arc, de maniere que les deux extrémités de l'arc touchent à la circonférence du diſque; le petit coin dont nous avons parlé, obtient dans l'arc une poſition perpendiculaire, tenant par l'une de ſes extrémités à la partie ſupérieure de l'arc, & de l'autre au diſque; moyennant quoi le coin ne ſaurait gliſſer hors de l'arc, & il maintient l'extrémité du levier qu'on a baiſſée de force vers le trou dans cet état. Ainſi dès qu'un ſaumon blanc a ſaiſi l'hameçon, il fait auſſi-tôt ſortir le diſque de l'arc, le levier s'éleve bruſ-

quement, tire le poiſſon en-haut, & le jette ſur la glace. Quelques pêcheurs mettent à l'hameçon un véritable poiſſon vivant pour appât, d'autres ſe contentent d'une plaque d'étain à laquelle on donne la figure d'un poiſſon.

Nous ſupprimons la deſcription d'un grand nombre d'autres manieres de prendre le poiſſon, uſitées dans ces environs, & nous ferons ſeulement encore mention d'une eſpece de filet qu'on nomme *achan*, bien moins remarquable par la nature de l'inſtrument, que par l'appareil faſtueux qui accompagne la pêche, pour laquelle on le met en uſage. L'achan n'eſt proprement qu'un filet en forme de ſac, de deux toiſes de long, ſur deux aunes ſeulement de large; il eſt tiſſu de cordes de la groſſeur du pouce, faites d'écorce de tilleul. L'ouverture de l'achan eſt garnie de deux groſſes cordes d'une bonne longueur, au moyen deſquelles deux nacelles qui voguent à peu de diſtance l'une de l'autre, ſoutiennent le filet qu'on a fait deſcendre au fond de l'eau chargé de poids. Les pêcheurs qui tiennent dans les mains ces deux cordes tendues, s'apperçoivent-ils qu'un poiſſon ſe ſoit embarraſſé dans le filet? ils tirent auſſi-tôt les cordes à eux, & amenent hors de l'eau leur capture qui ſe trouve enfermée dans le ſac. On ne fait uſage de ce filet que dans de certains tems, en certains lieux, & ſeulement pour prendre les *beluges* ou *eſturgeons*, lorſque ces animaux ſe rendent, à l'approche du froid, dans leurs creux, ou qu'ils s'y ſont déjà retirés.

Lors donc que le froid commence à ſe faire ſentir, le commandant du comptoir expédie ſes ordres à tous les inſpecteurs des *utſchugs* (*), pour qu'ils défendent à tous les pêcheurs d'exercer leur profeſſion dans tous les endroits où l'on s'apperçoit qu'il y a des foſſes de beluges, & pour qu'ils recommandent à tous les bâtimens qui naviguent ſur le fleuve, de ne point faire de bruit, & ſur toutes choſes de bien ſe garder de tirer des coups d'armes à feu, afin que les poiſſons qui ſe ſont couchés dans leurs trous, pour y hiverner, ne ſoient point inquiétés. Le grand jour pour cette chaſſe aux poiſſons ſe fixe lorſqu'on s'eſt apperçu que le poiſſon s'eſt élevé pluſieurs fois vers la ſurface

(*) On appelle *Wataga*, un port ſur le Volga, où tous les poiſſons pris par les pêcheurs, ſont remis au propriétaire de la pêche, où on les ſale, où l'on prépare le kaviar & la colle de poiſſon, & où ſe font tous les travaux relatifs à la ſalaiſon. Un *utſchug* eſt un lieu plus conſidérable, où l'on a établi de ces grandes digues du genre de celles qui ont été décrites plus haut ſous le nom de *ſaboïka*. Ces *utſchugs* ſont tous bâtis ſur une élévation au bord d'un des bras du Volga; chacun a ſon égliſe, & eſt habité par cinquante ouvriers, qui ne travaillent pas comme journaliers ainſi que les pêcheurs de Watages, mais jouiſſent d'un traitement fixe, comme des gens en ſervice réglé. Les droits que les Watages paient à la couronne, ſe reglent ſur la quantité de kaviar & de colle de poiſſon qu'on y prépare. La caiſſe publique retire cinq roubles par poude de colle de poiſſon, & deux roubles quatre-vingt topeques par poude de kaviar.

de l'eau, & s'eſt enſuite laiſſé aller vers le fond, ce qui, pour l'ordinaire, a lieu vers le commencement du mois de novembre. Lors donc que le tems favorable eſt arrivé, on notifie à tous les pêcheurs de ſe rendre avec tous les inſtrumens néceſſaires, à une certaine heure à tel ou tel utſchug. Le commandant invite pour ſon compte dès la veille un grand nombre de perſonnes, avec leſquelles il ſe rend aux utſchugs, où il a ſoin de les régaler ſomptueuſement, & de faire diſtribuer de l'eau-de-vie aux pêcheurs. Le lendemain de très-grand matin l'on ſe rend aux endroits où il y a des trous de beluges, & l'on impoſe un ſilence univerſel. Après qu'on a mis les achans en état & rangé les nacelles, un coup de fuſil donne le ſignal du départ. A ce ſignal, les nacelles, qui ſont pour l'ordinaire au nombre de trois cents, partent toutes à la fois. A peine les filets ſont-ils jetés & tous les paſſages fermés, qu'au ſilence qui avait régné juſqu'alors, ſuccede un bruit épouvantable de cris & de hurlemens, pouſſés par les pêcheurs. Les poiſſons effrayés cherchent à s'échapper par toutes ſortes de moyens, les uns gagnent la ſurface de l'eau, d'autres n'oſant ſe haſarder ſi haut, reſtent entre deux eaux, d'autres tâchent de ſe dérober au péril qui les menace par les mouvemens les plus irréguliers; mais tous manquent leur but, & ſont environnés d'une foule de pêcheurs, uniquement occupés à leur fermer toutes les iſſues par leſquelles ils pourraient s'échapper. Alors on voit d'énormes poiſſons tantôt faire des culebutes ſur la ſurface de l'onde, tantôt renverſer les nacelles. Ici l'on apperçoit des pêcheurs trempés depuis les pieds juſqu'à la tête, faire un vacarme d'autant plus affreux, que la plupart ſont ivres; là on entend de violentes diſputes, & les injures qu'ils vomiſſent les uns contre les autres lorſque deux nacelles ſe ſont heurtées. Souvent auſſi l'on apperçoit les effets de la jalouſie, lorſque la fortune a été plus favorable aux uns, en leur procurant des poiſſons plus gros ou en plus grand nombre qu'aux autres. Lorſqu'enfin les eſturgeons ont été ſuffiſamment inquiétés, les pêcheurs jettent les achans de côté, & s'armeñt de la *poganoï*, (autre eſpece de filet ſans ſac, qui embraſſe cent vingt toiſes en largeur, & quatre en profondeur) & s'emparent du poiſſon qui cherche à s'échapper à la faveur du courant. Tout ordre ceſſe de nouveau dans ce moment, chacun rame où il peut, de là naiſſent encore mille nouvelles diſputes, lorſque les nacelles s'approchent de trop près, ou que leurs filets s'embarraſſent les uns dans les autres.

Les grands eſturgeons, *ichtyocollæ*, qui dans toute autre ſaiſon de l'année ſont ſi forts que dix hommes ont de la peine à ſe rendre maîtres d'un ſeul, ſont alors tellement affoiblis, que deux pêcheurs en viennent aiſément à bout. Ce n'eſt pas ſans fondement qu'on allegue pour raiſon de cette molle réſiſtance de la part du grand eſturgeon au commencement de l'hiver, cette enveloppe épaiſſe & viſqueuſe, dont la peau de cet animal ſe couvre à cette époque,

& qui ne le quitte point pendant toute cette ſaiſon. Or l'eſturgeon ne veut point, dit-on, à quelque prix que ce ſoit, perdre cette eſpece d'habillement compoſé de ſes propres ſucs, & dont la nature l'a pourvu, pour le garantir de la rigueur du froid. (*)

CETTE pêche dure pour l'ordinaire environ deux heures, & lorſqu'elle eſt terminée, tous les pêcheurs ſe rendent vers le priſtan ou entrepôt, y débarquent leur priſe en préſence de l'inſpecteur, & reçoivent le ſalaire qu'ils ont mérité : ce qui fournit encore de nouveaux ſujets de jalouſies & de querelles, & occaſionne derechef un tapage effroyable. Chaque ſociété tâche d'obtenir que ſa priſe ſoit reçue la premiere ; & s'il arrive que l'un s'efforce à devancer l'autre, ou que dans cette eſpece de joûte il y ait une nacelle qui en heurte une autre, celui qui ſe croit léſé fond ſur ſon camarade, comme il tomberait ſur l'ennemi le plus furieux ; on ſe porte des coups, les rames ſe briſent, les barques ſont fracaſſées, & ſouvent une partie des combattans eſt précipitée dans les flots.

LORSQUE tous les creux ont été viſités, & que tous les poiſſons qui s'y trouvaient en ont été retirés, il ſe raſſemble de nouveau des gardes aux environs de ces creux ; & ſi au bout de quelques jours ces gardes viennent rendre compte qu'ils ont vu des poiſſons nouvellement arrivés, qui commençaient à s'agiter dans ces endroits-là, on ordonne la ſeconde pêche, qui ſe réitere quelquefois aux mêmes lieux juſqu'à la troiſieme & à la quatrieme repriſe ; ce qui n'arrive cependant que lorſqu'on a lieu de préſumer qu'il ſe trouve une grande abondance de poiſſons, & ſuivant les obſervations des pêcheurs d'Aſtrakan, la choſe a lieu tous les quatre ans : hors ces cas-là on ſe contente de la ſeconde pêche. M. Gmelin aſſiſta le 3 de novembre 1769 à une de ces pêches, & il aſſure qu'on y prit en moins de deux heures paſſé cinq cents beluges de différente taille, mais la plupart de quarante à cinquante, & quelques-uns de ſoixante & dix poudes (**) ; c'eſt-à-dire, de treize à ſeize, & juſqu'à vingt-trois quintaux. Il ajoute qu'il ne ſe trouva dans tout ce nombre qu'un ſeul ſewruge ou eſturgeon ordinaire.

(*) Ne ſerait-il pas plus ſimple d'attribuer cet état de faibleſſe qu'on obſerve alors chez les eſturgeons, à l'épuiſement que la perte de ces mêmes ſucs qui compoſent cette enveloppe, a naturellement dû lui occaſionner ? Un certain degré de froid ne pourrait-il pas auſſi produire dans ce poiſſon une altération, un épaiſſiſſement dans les humeurs, un engourdiſſement, qui le rendent moins actif, moins propre à ſe défendre dans cette ſaiſon que dans le reſte de l'année ?

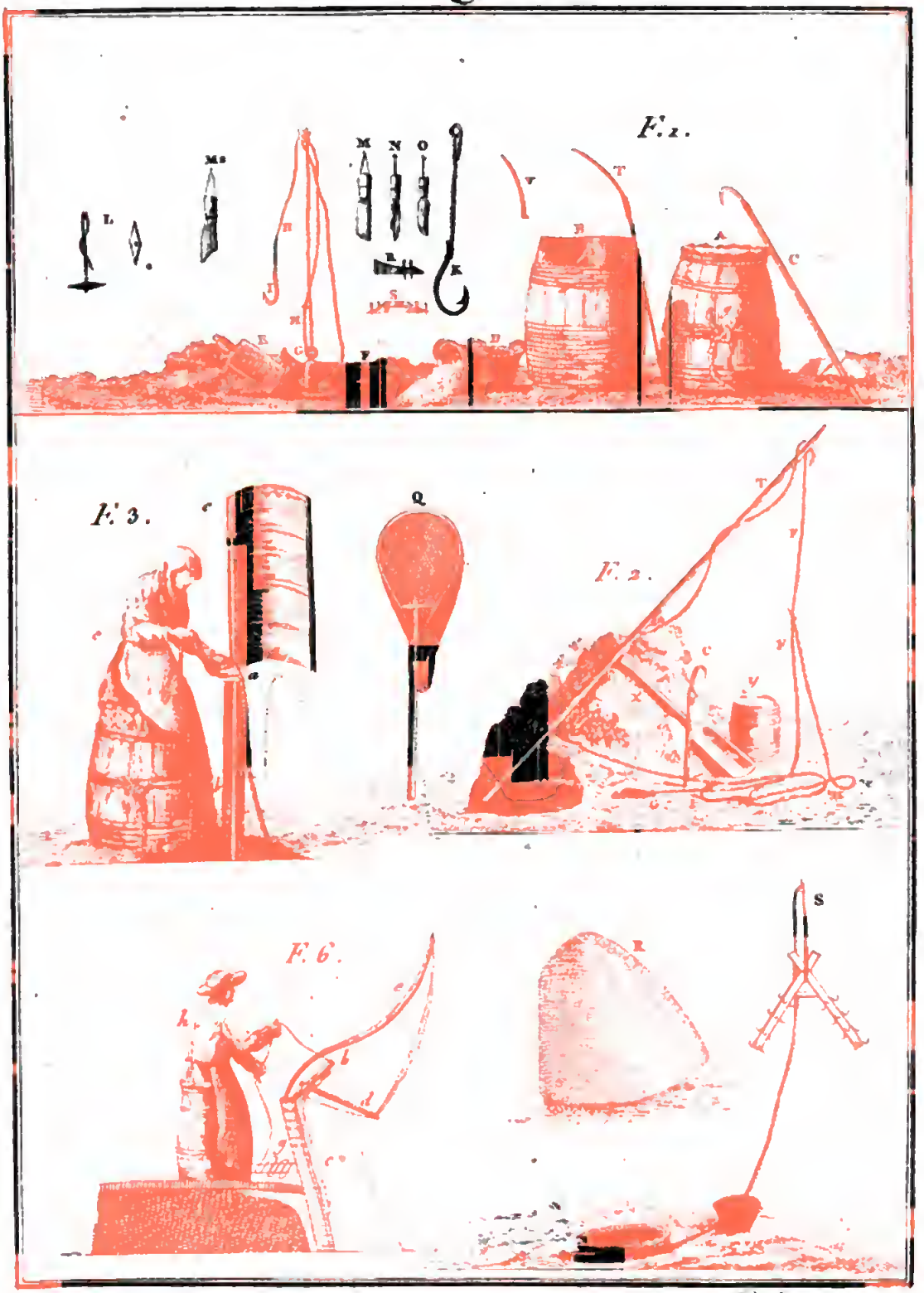
(**) Le poude de Ruſſie vaut 33 livres de France, poids de marc.

Fin du Tome X.

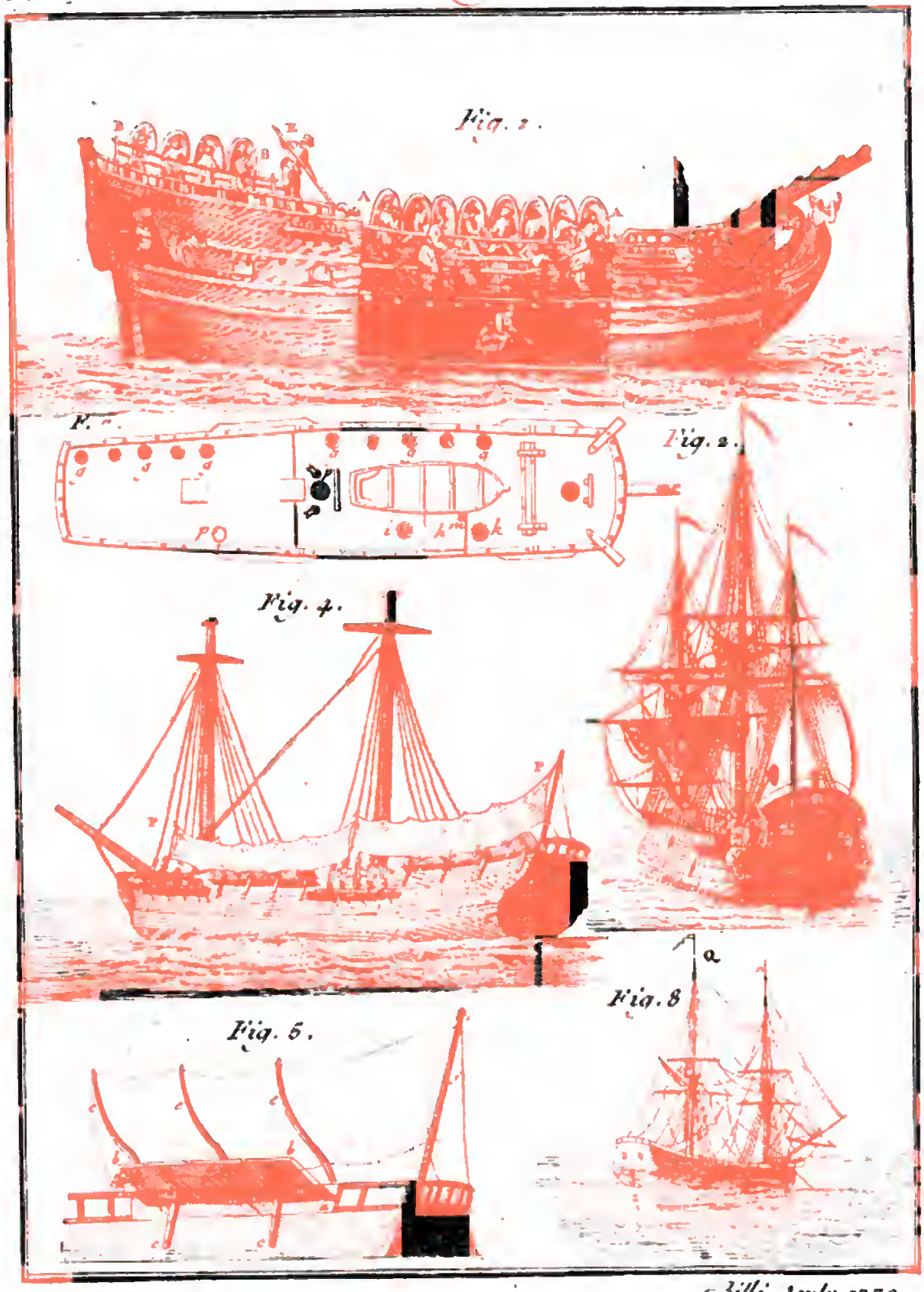
369794

Gillé sculp. 1779.

Digitized by Google



Bille Sculp. 1779.



Bille Sculp. 1779.

Digitized by Google

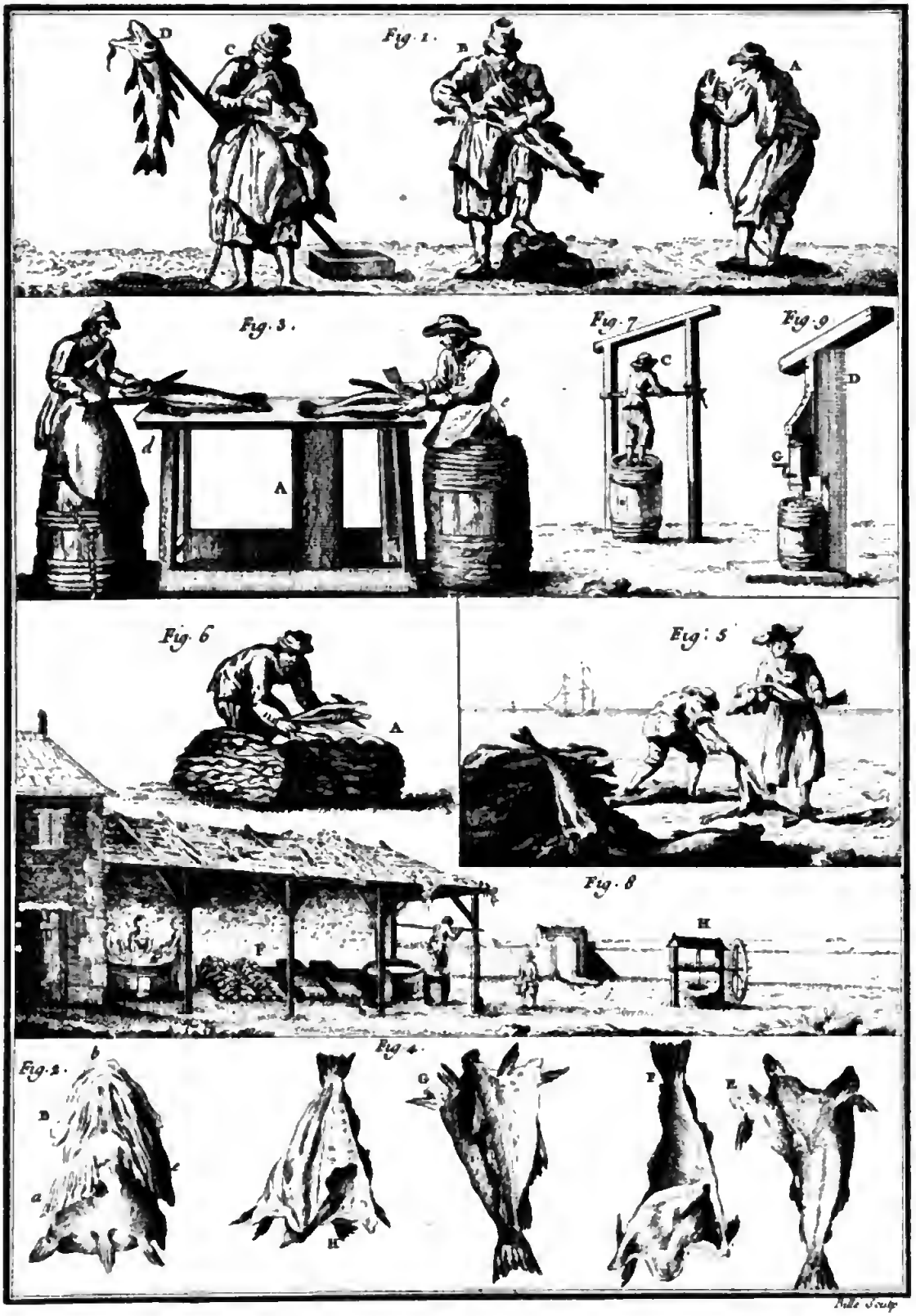
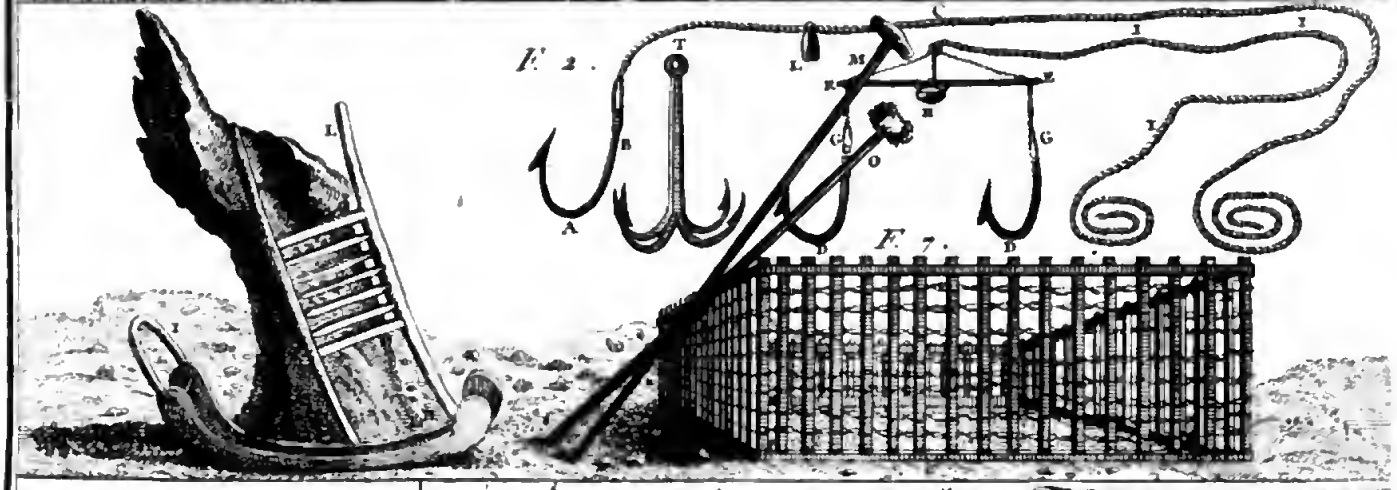


Fig. 1.
D
C
B
A
Fig. 3.
d
A
Fig. 7
C
Fig. 9
D
C
Fig. 6
A
Fig. 5
Fig. 8
F
H
Fig. 2.
b
D
a
Fig. 4.
H
G
F
E

F. 3.

F. 5.



F. 2.

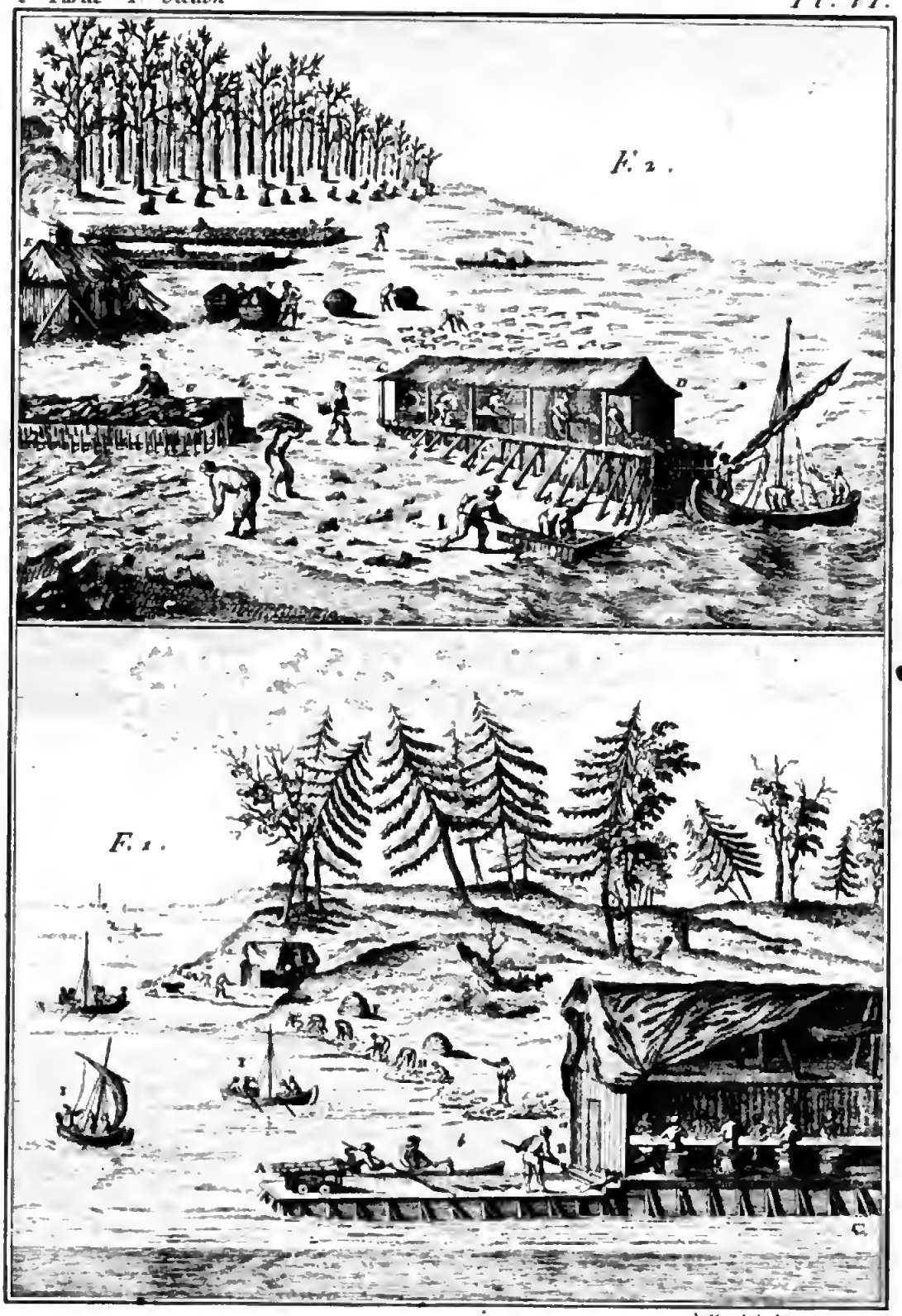
F. 7.

F. 4.

F. 6.

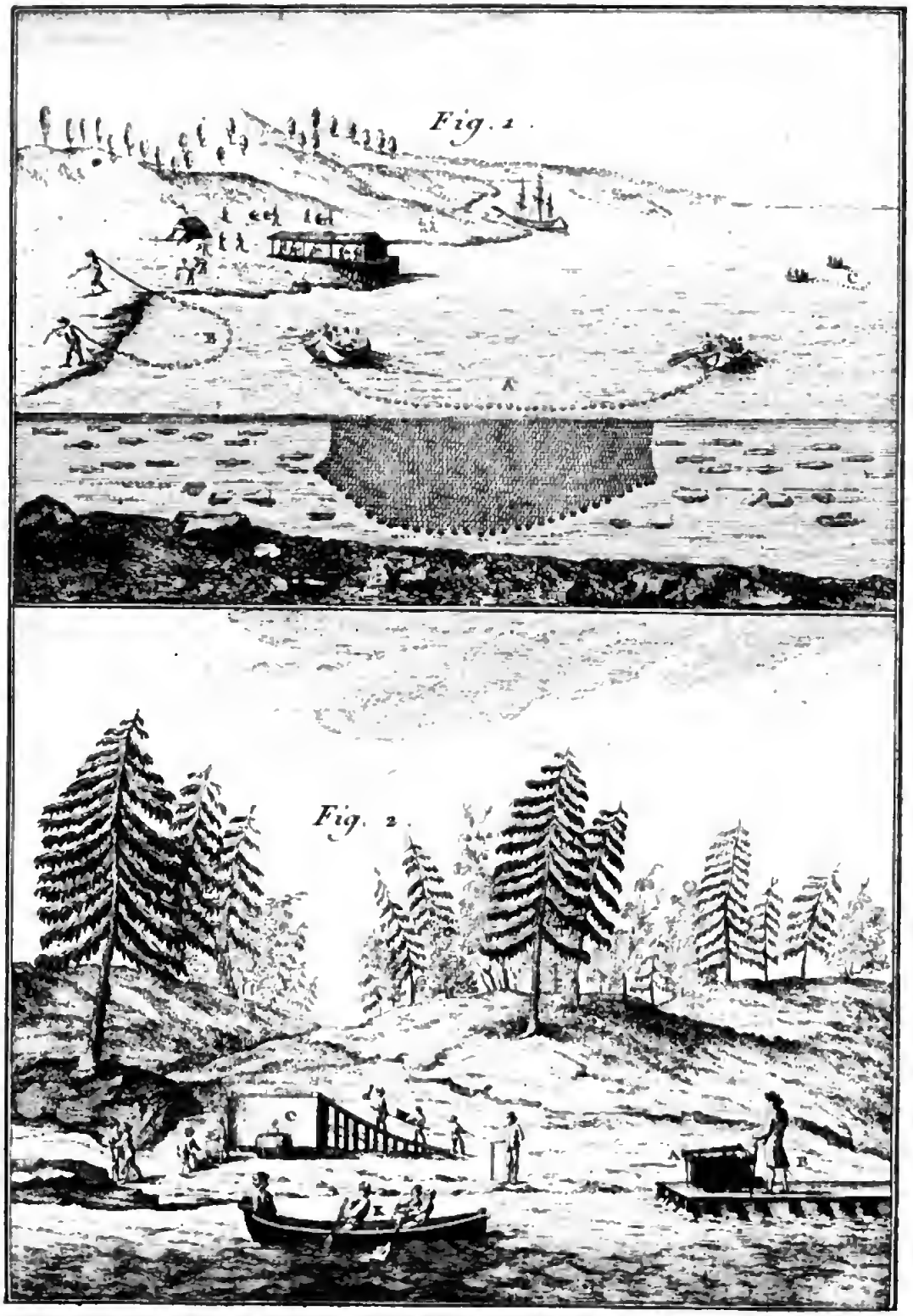
F. 1.

F. 8.



Bellé fecit. 1779.

Digitized by Google



Billi. Sculp. 1779

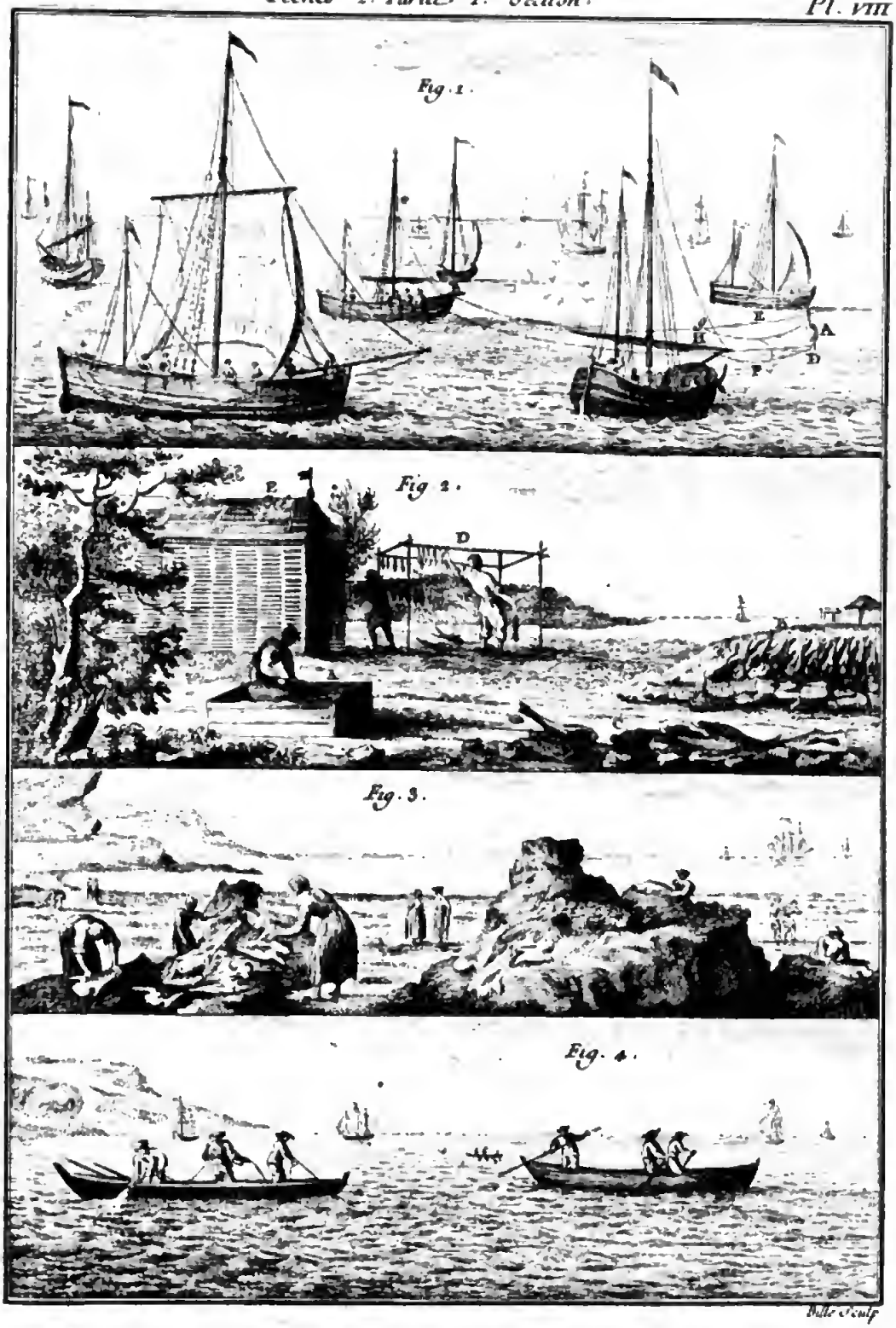
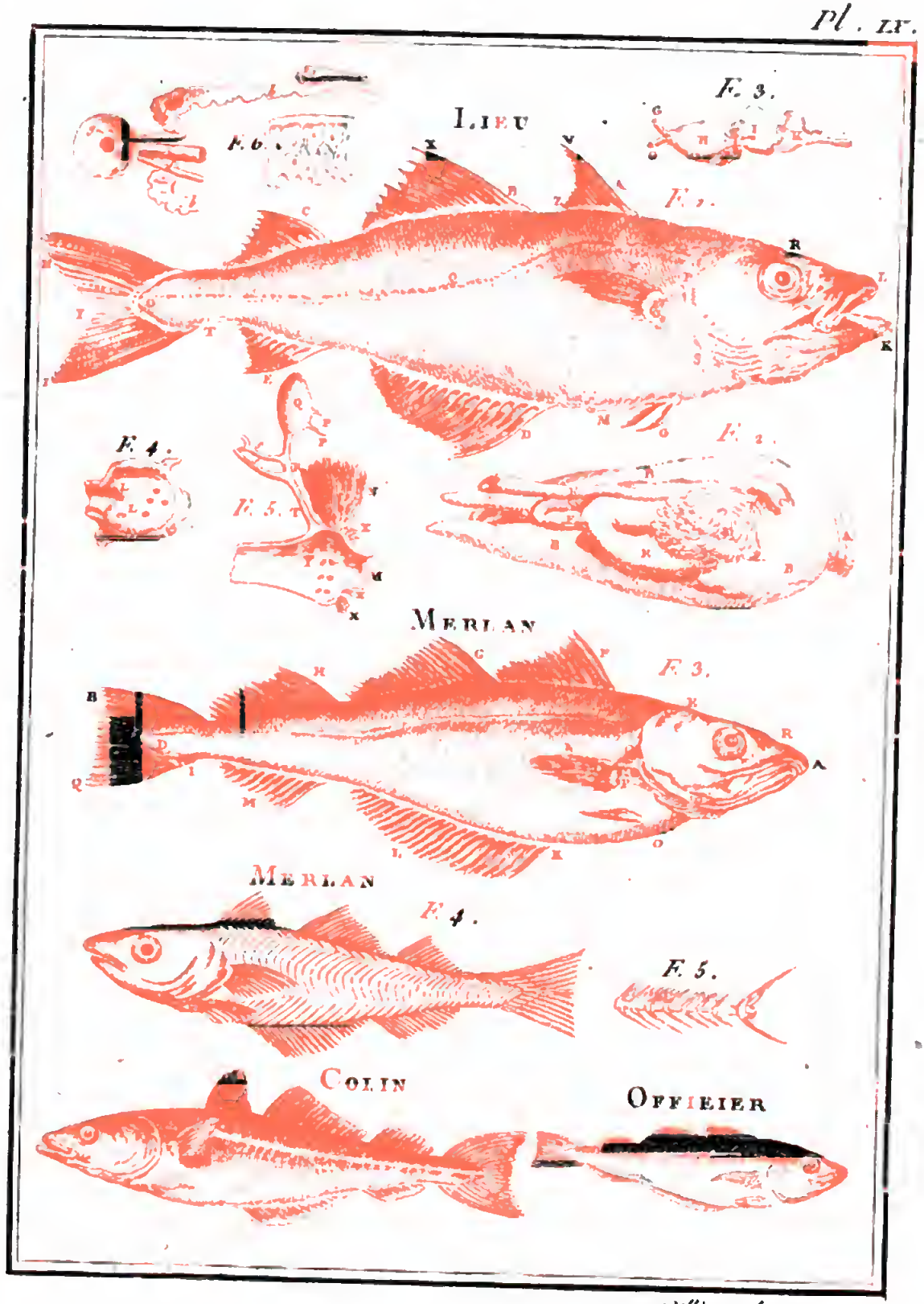
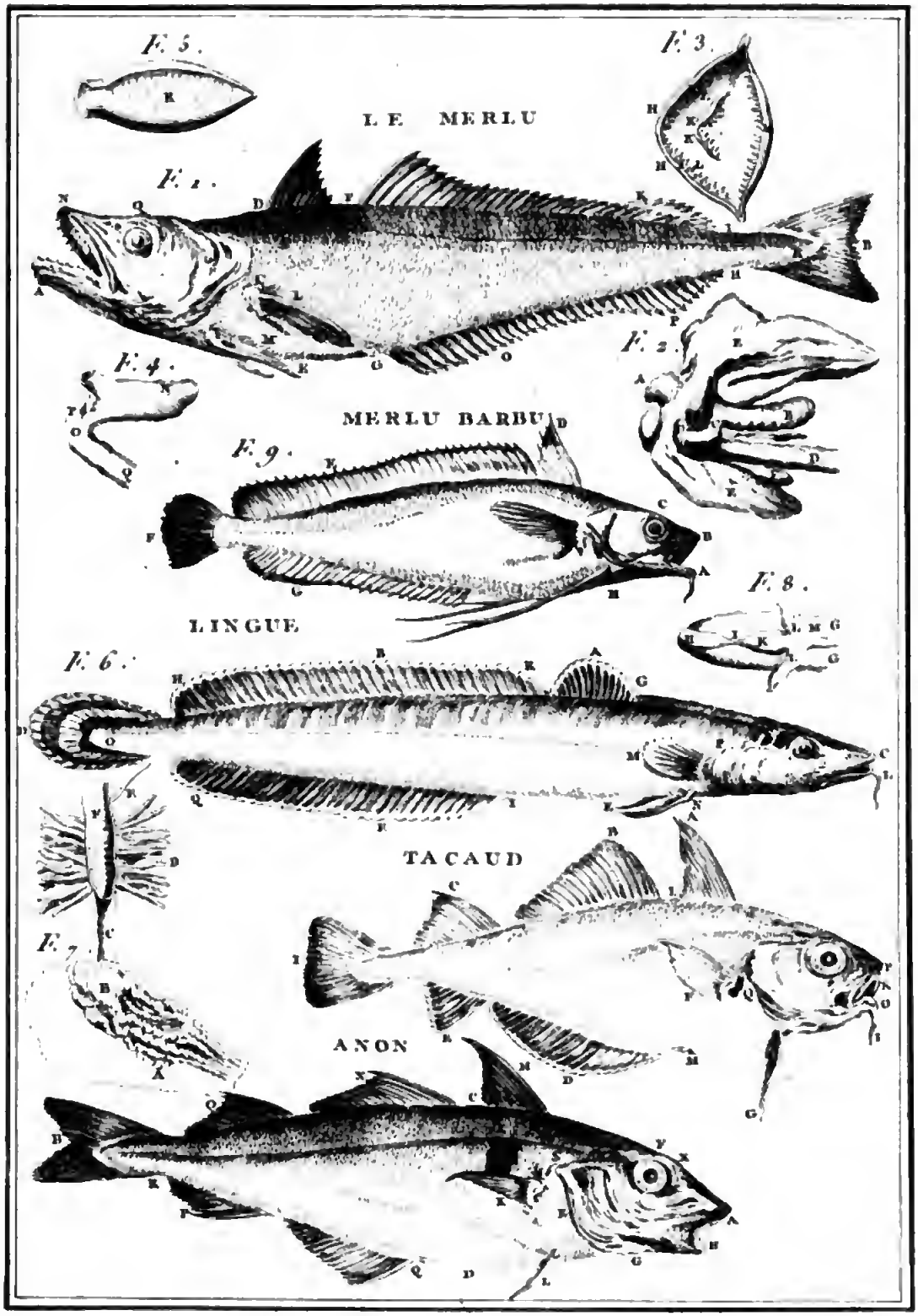


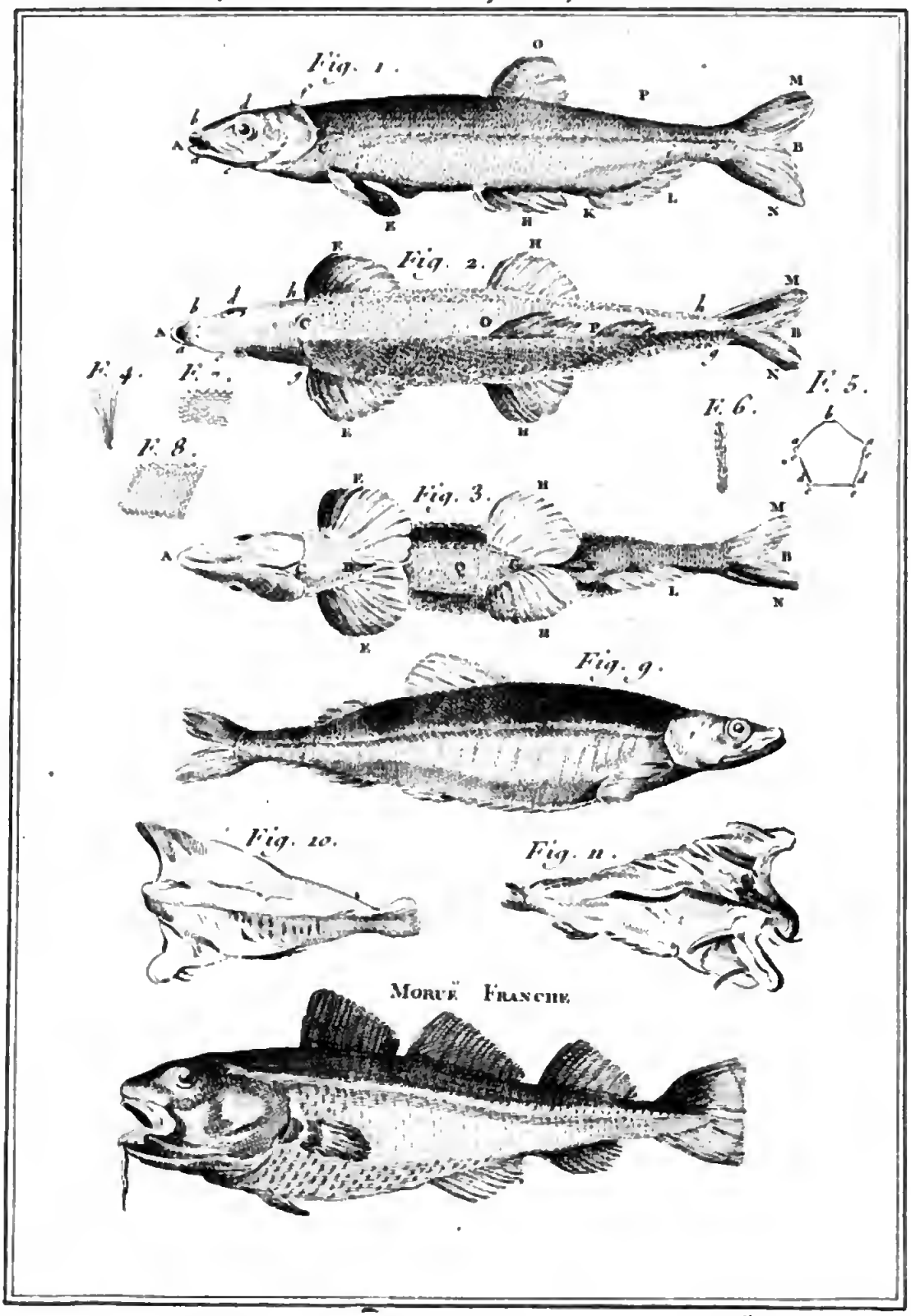
Fig. 1.
E
A
H
D
F
Fig. 2.
E
D
C
Fig. 3.
Fig. 4.



Billet sculp 1779.



Bellé Sculp. 1729.



Gillé Sculp. 1779.

Fig. 1.

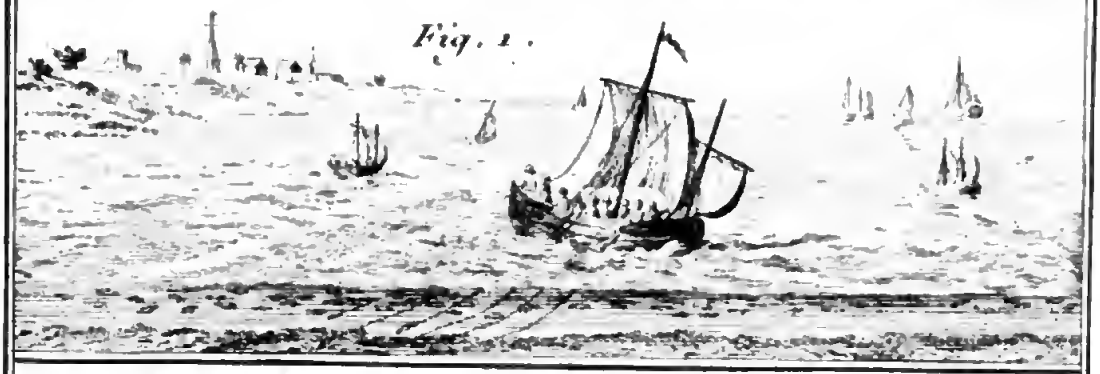
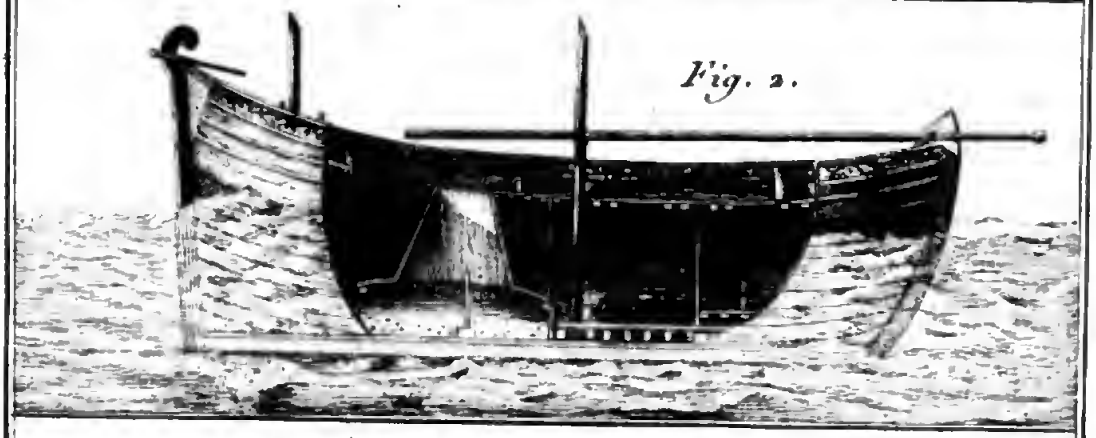


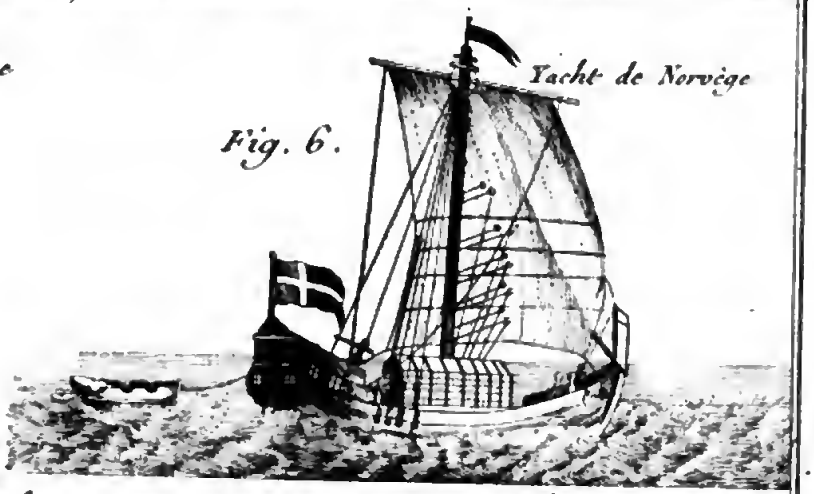
Fig. 2.

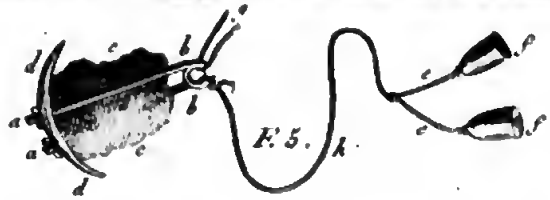


Pecheur de Norvège

Fig. 6.

Yacht de Norvège

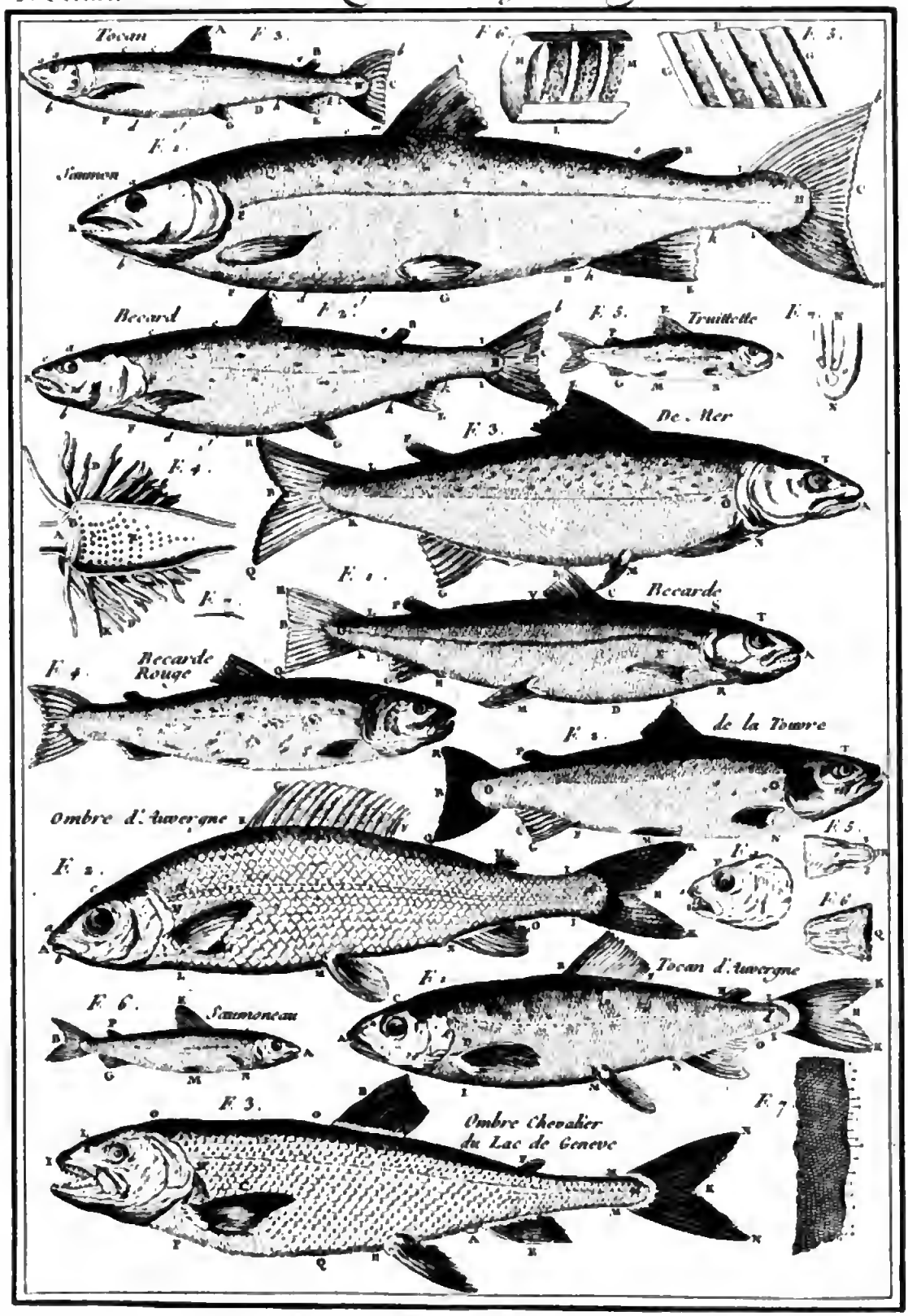




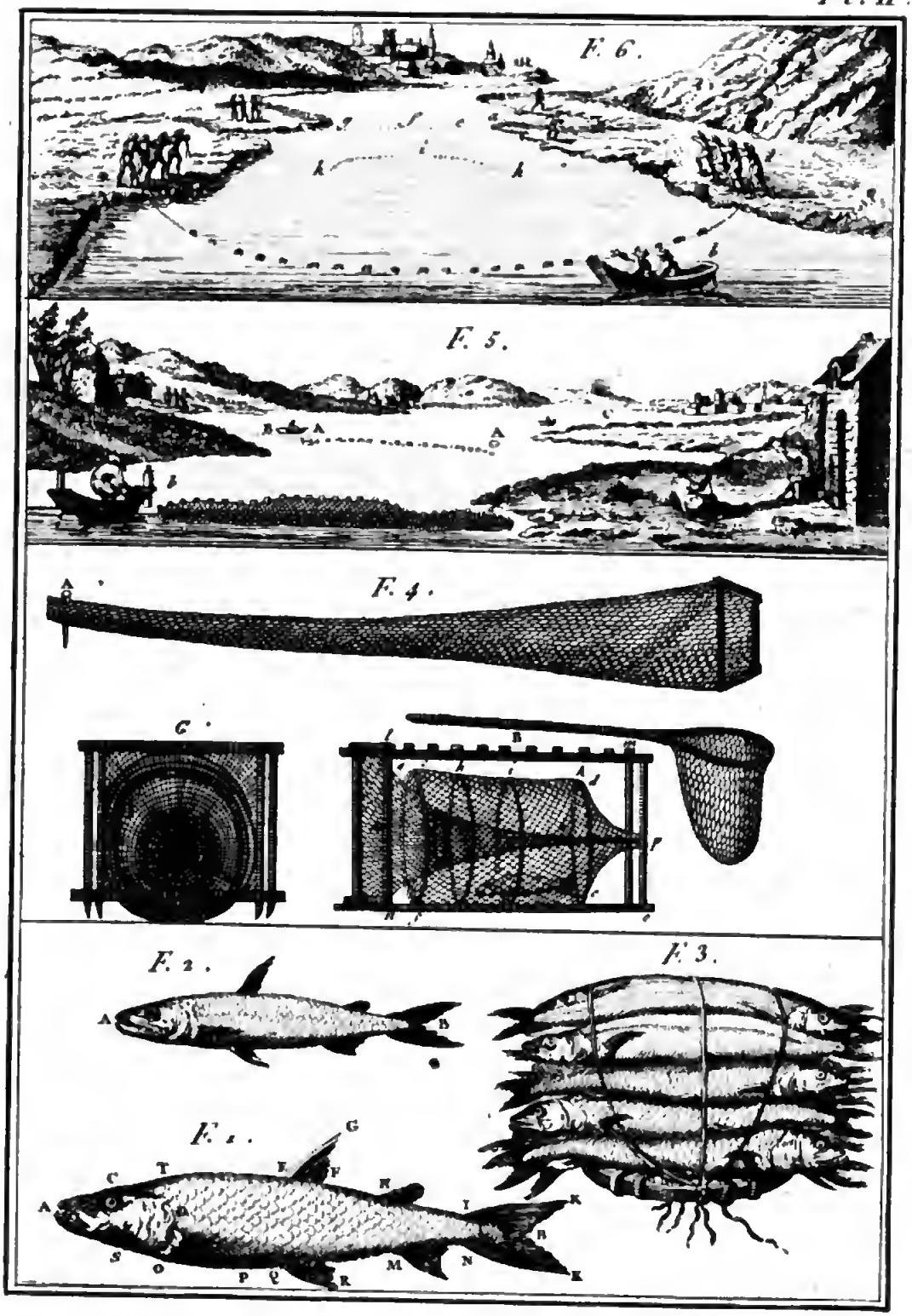
F. 3.

F. 4.

Bille sculp. 1779.



Belle Sculp. 1779.



Bille sculp. 1779.

Fig 1.

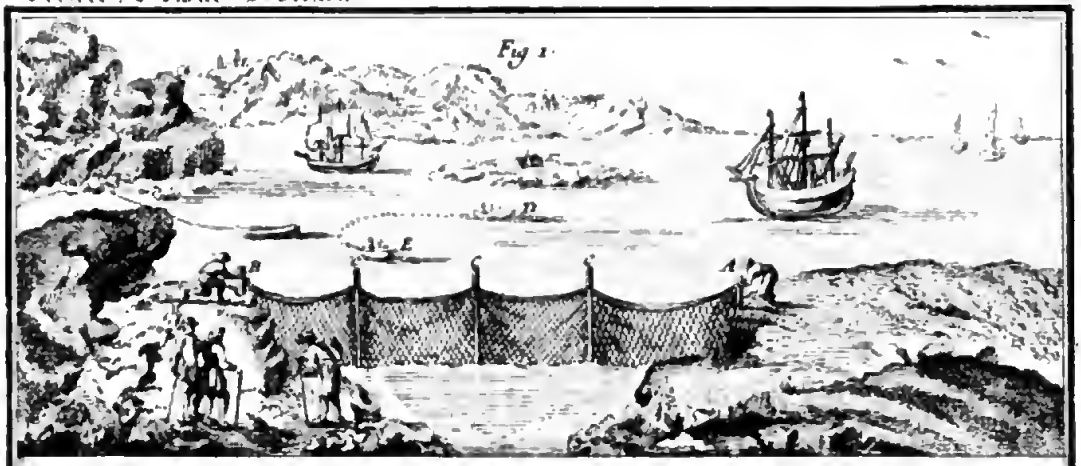


Fig 2.

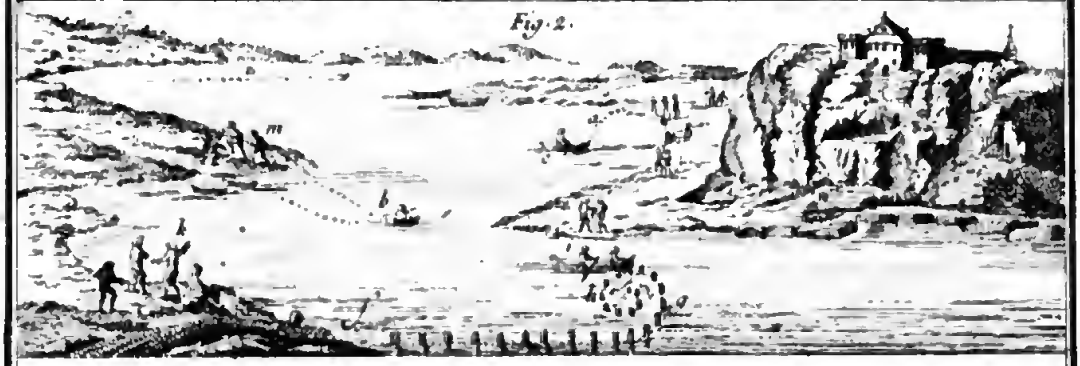


Fig 3.

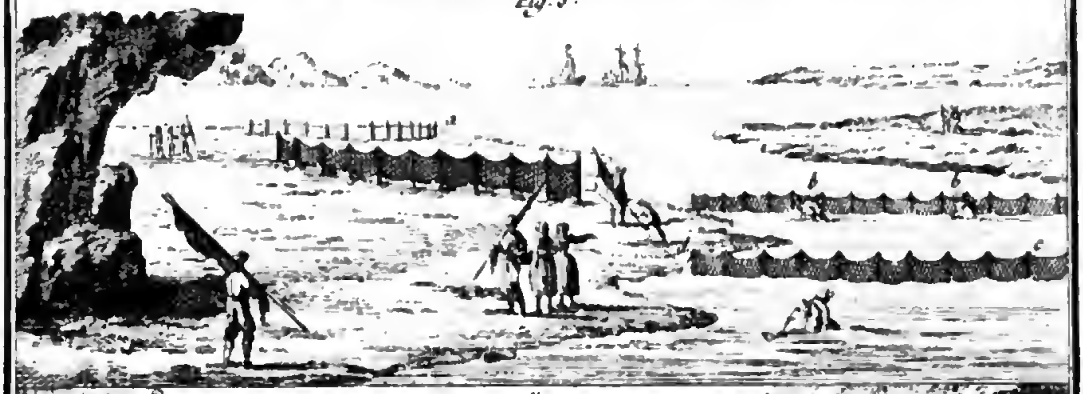
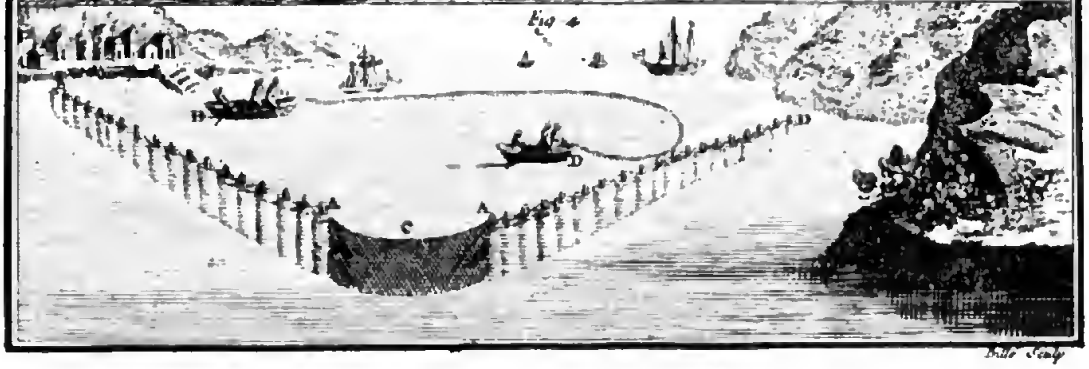
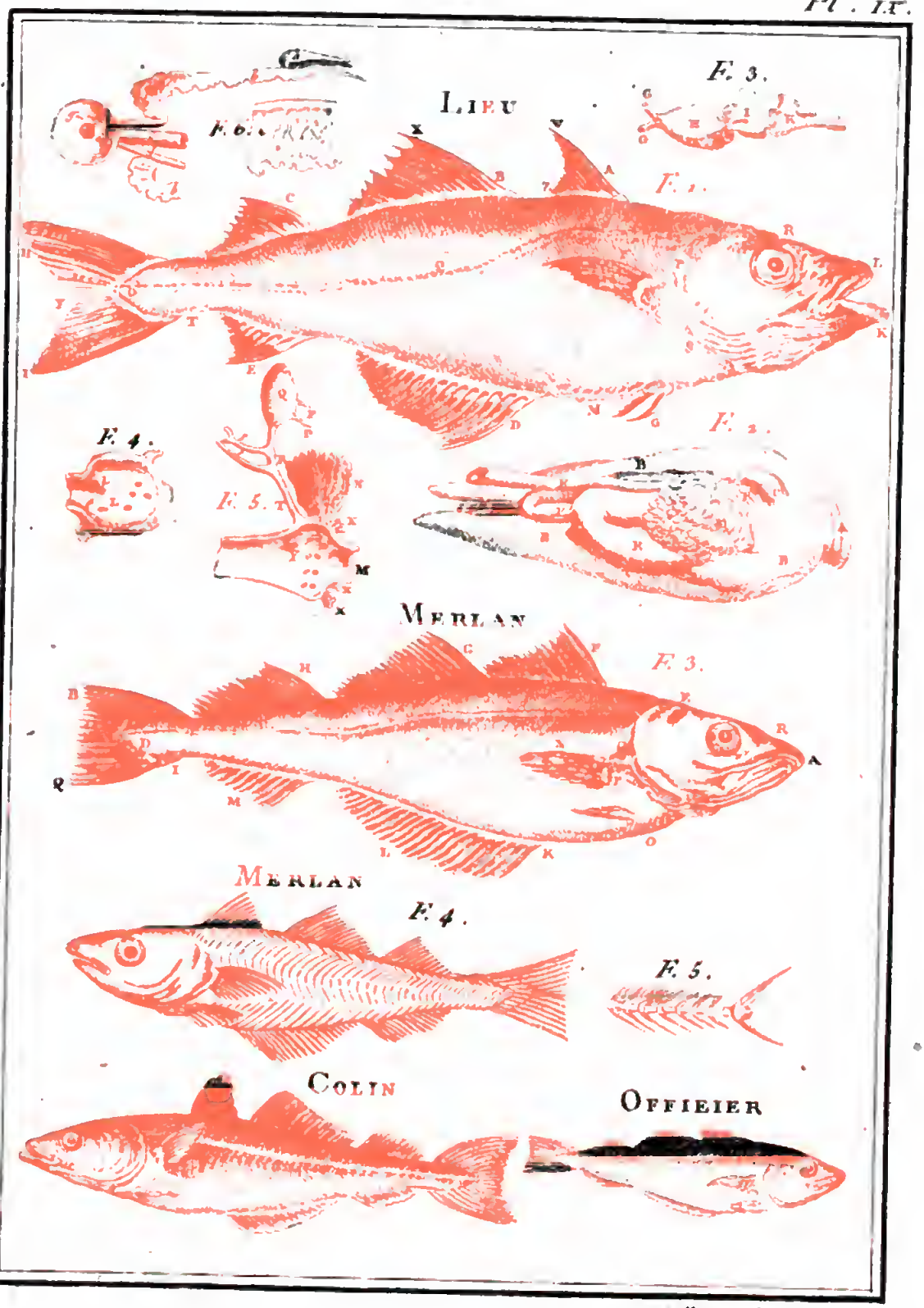


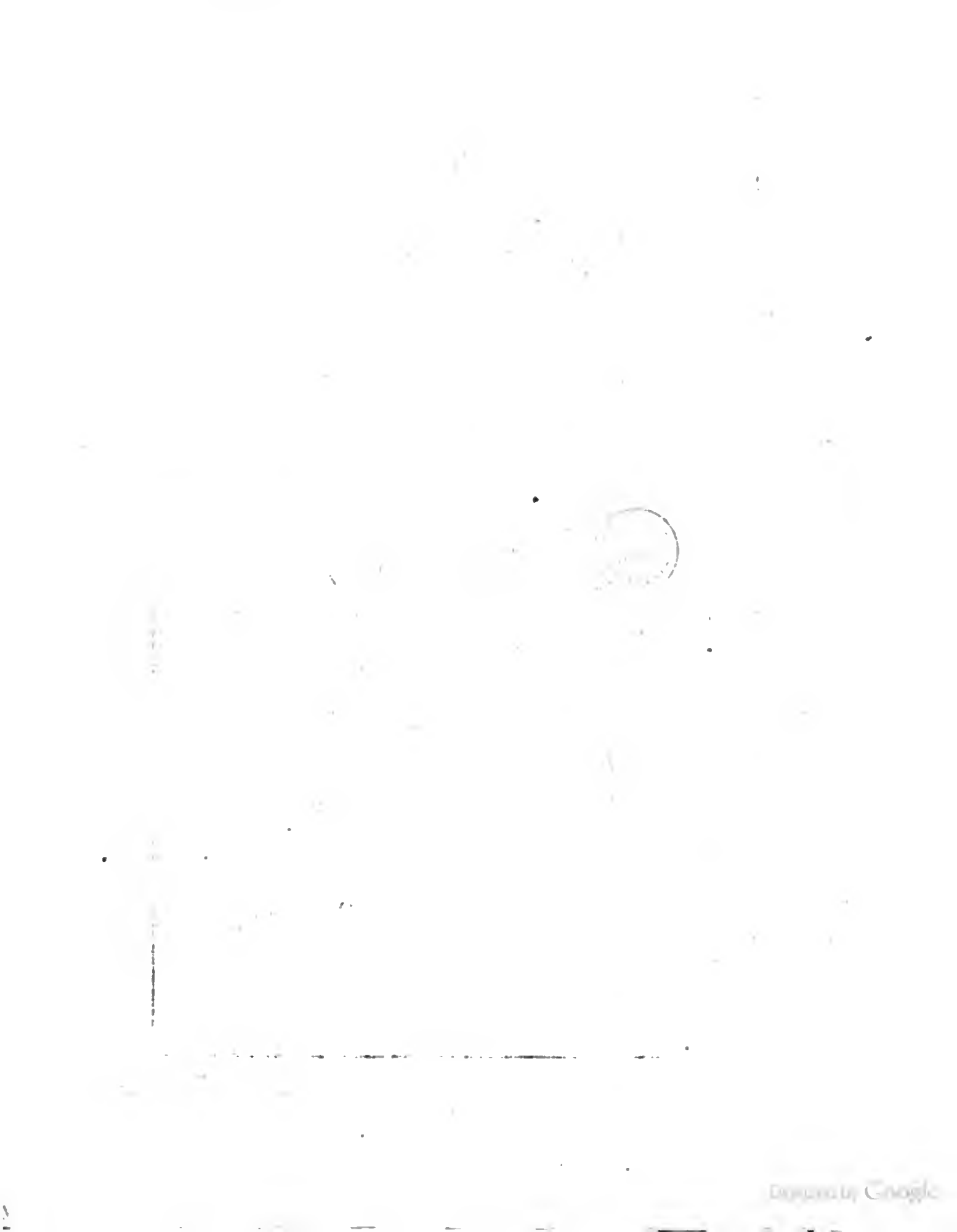
Fig 4.

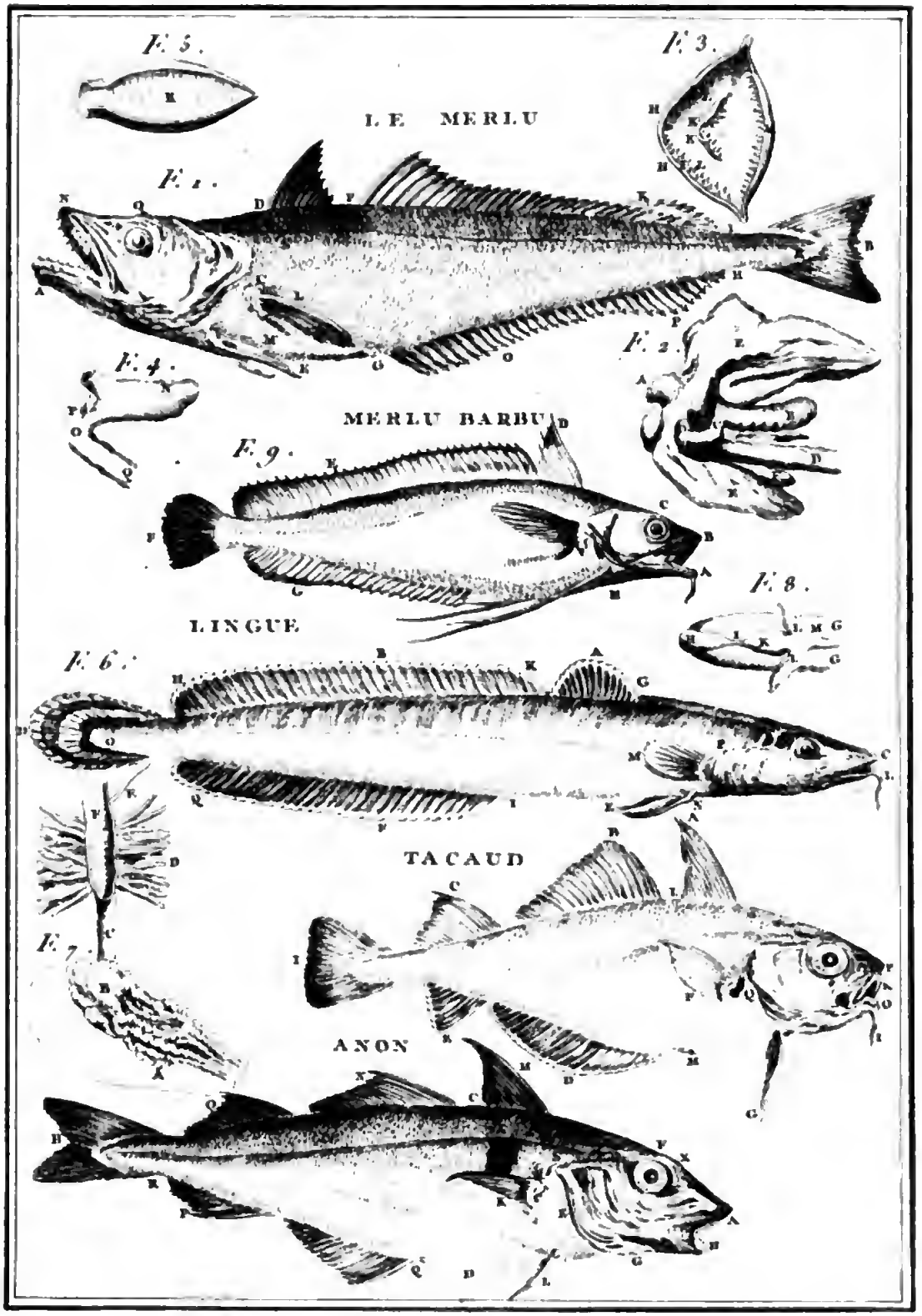


Bellé Sculp

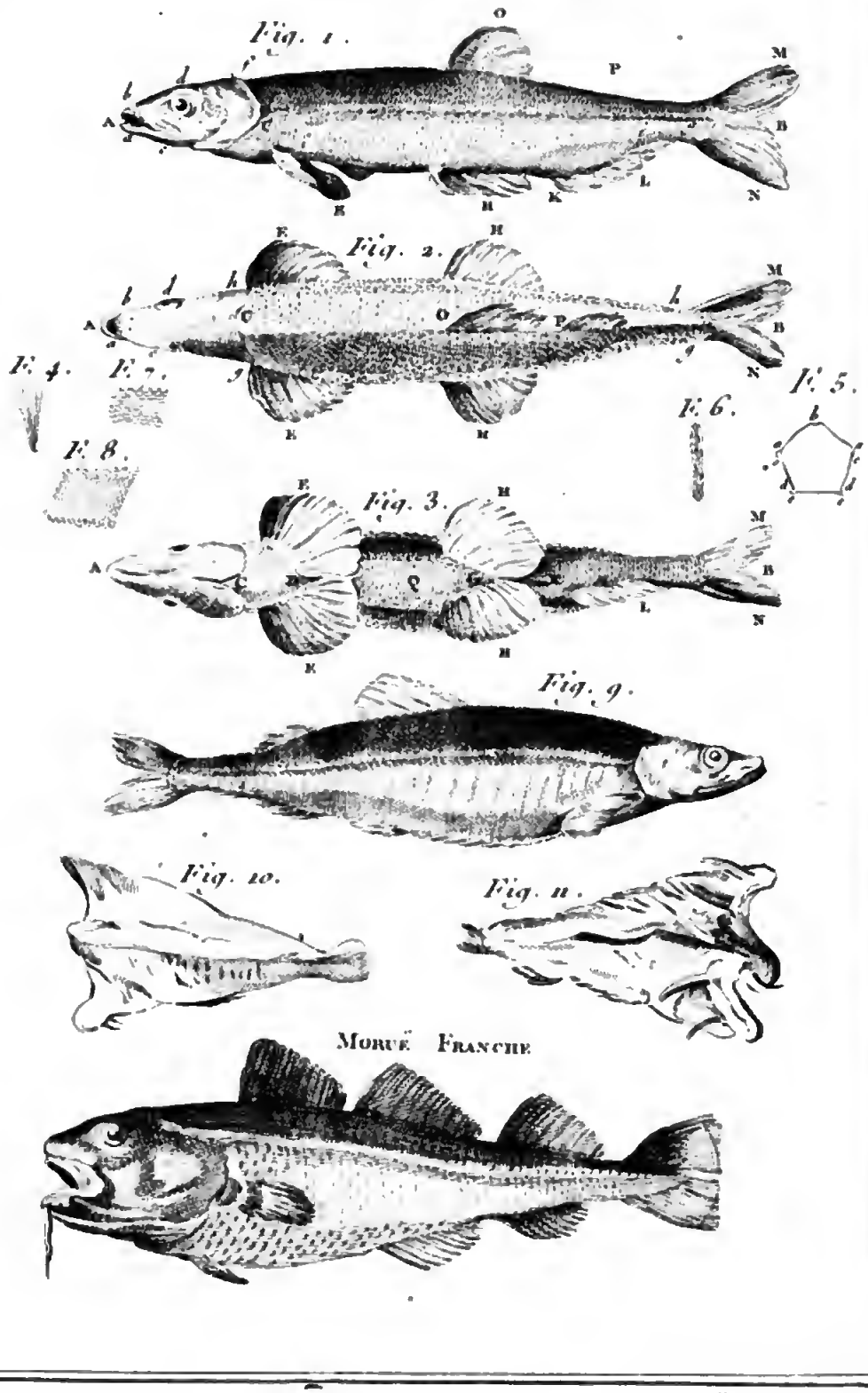


Billet sculp. 1779.





Bellé sculp. 1789.



Sille's Sculp. 1779.

Fig. 1.

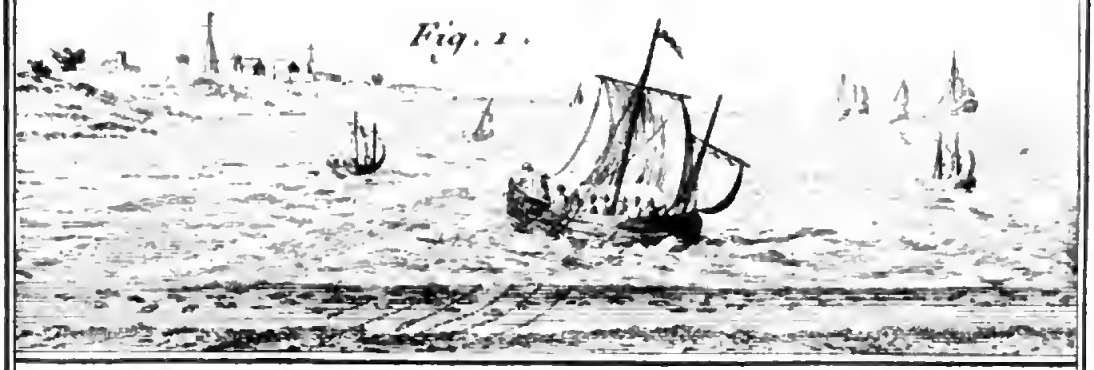
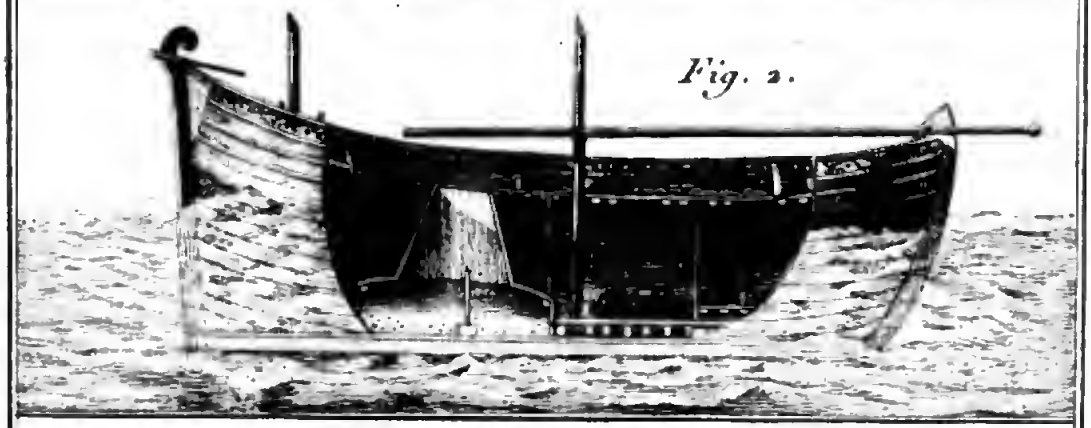


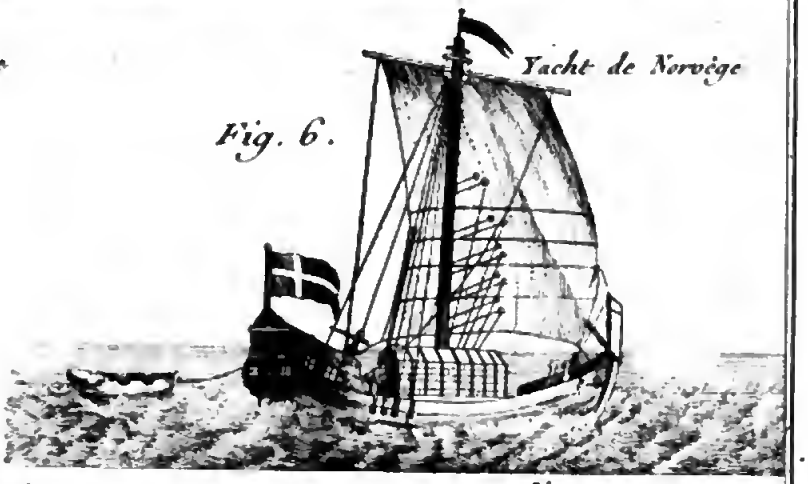
Fig. 2.

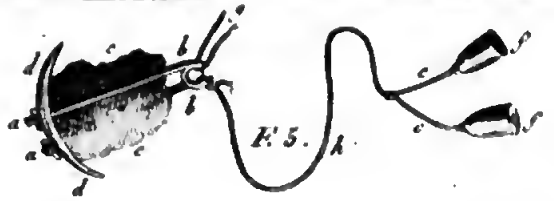


Pecheur de Norvège

Fig. 6.

Yacht de Norvège

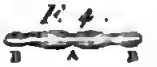




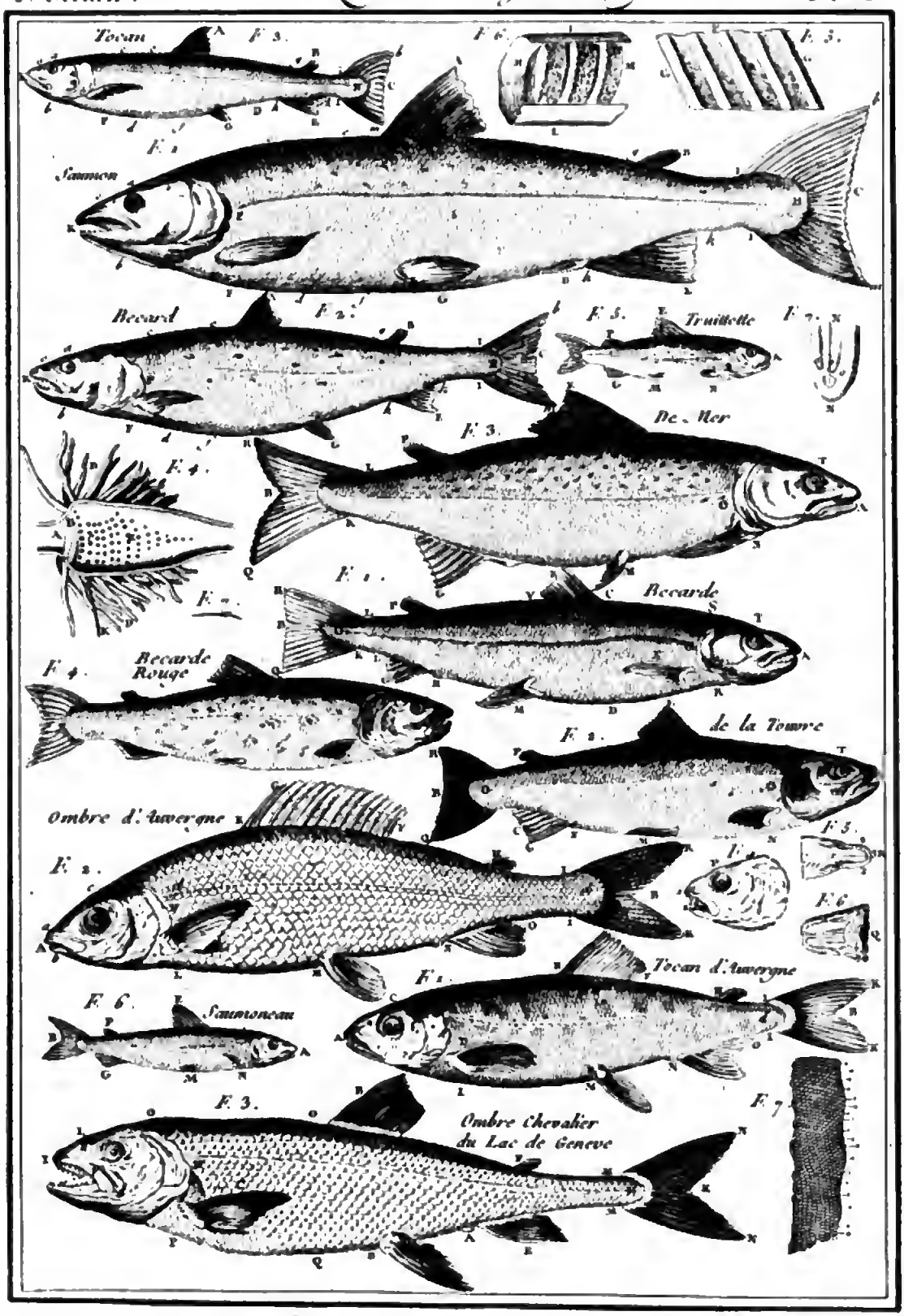
F. 5.

F. 3.

F. 4.



Bellé Sculp. 1779.



Bellicard fecit. 1779.

F. 6.

F. 5.

F. 4.

F. 2.

F. 3.

F. 1.

Bellé Sculp. 1779.

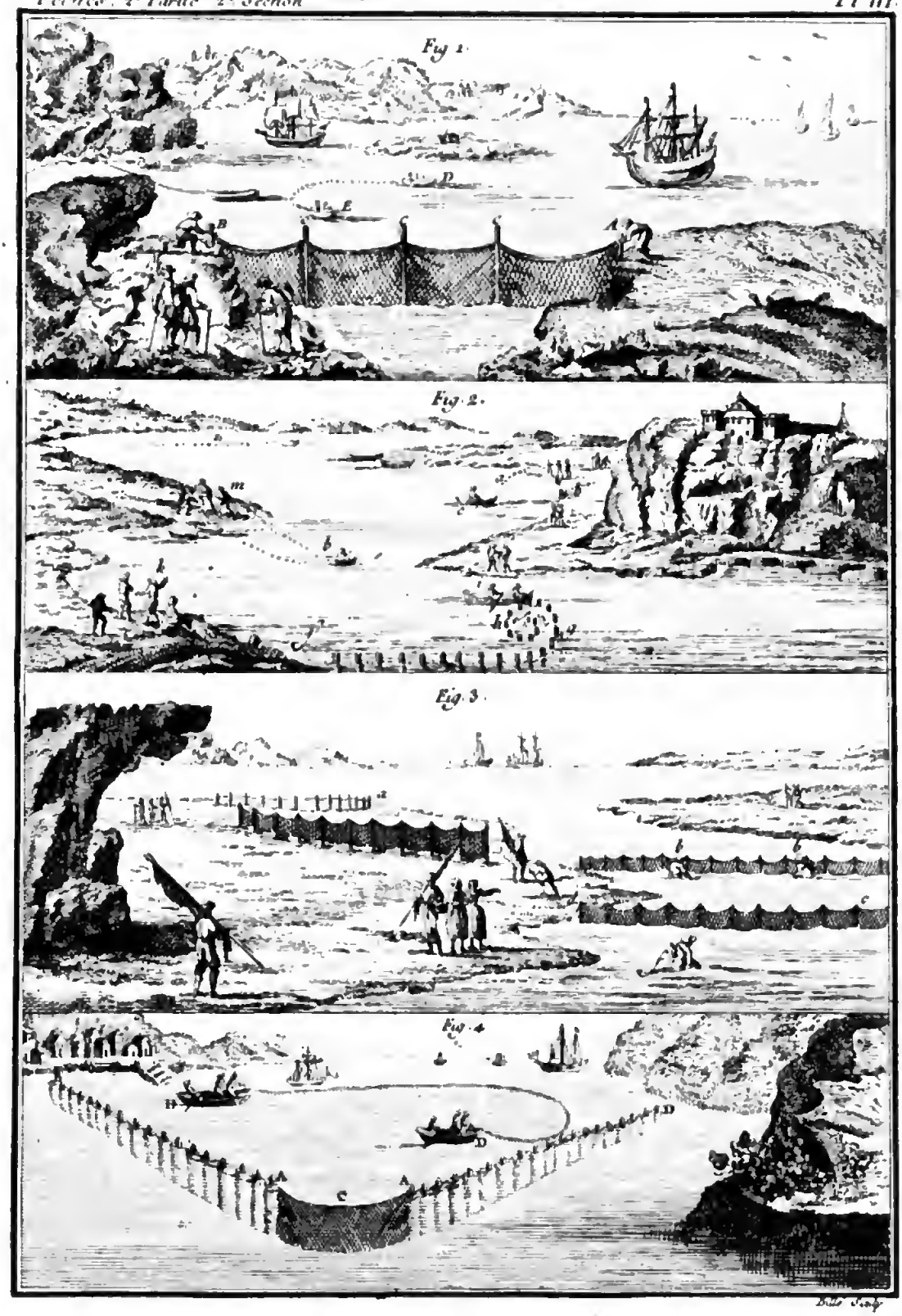


Fig 1.
Fig 2.
Fig 3.
Fig 4.

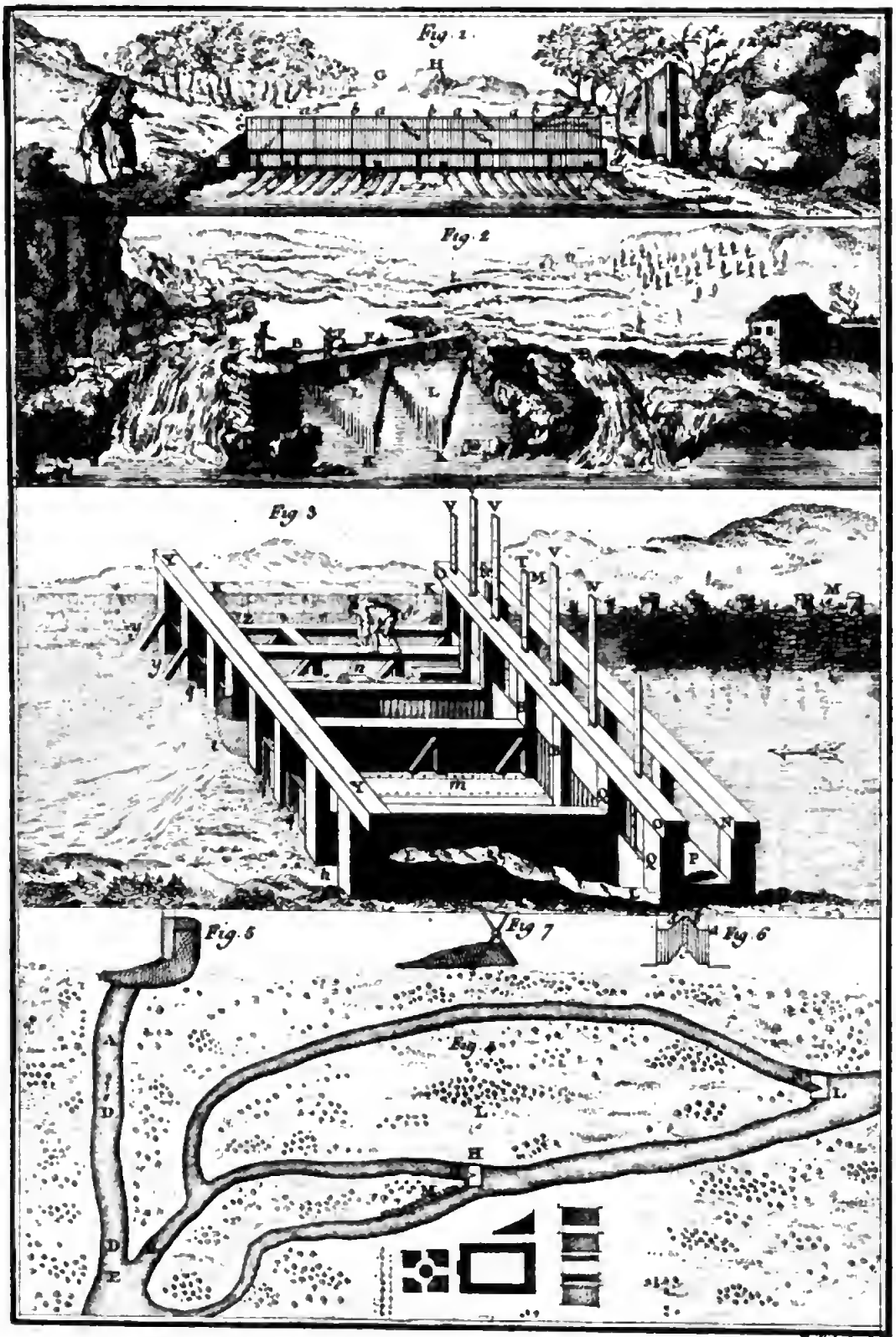
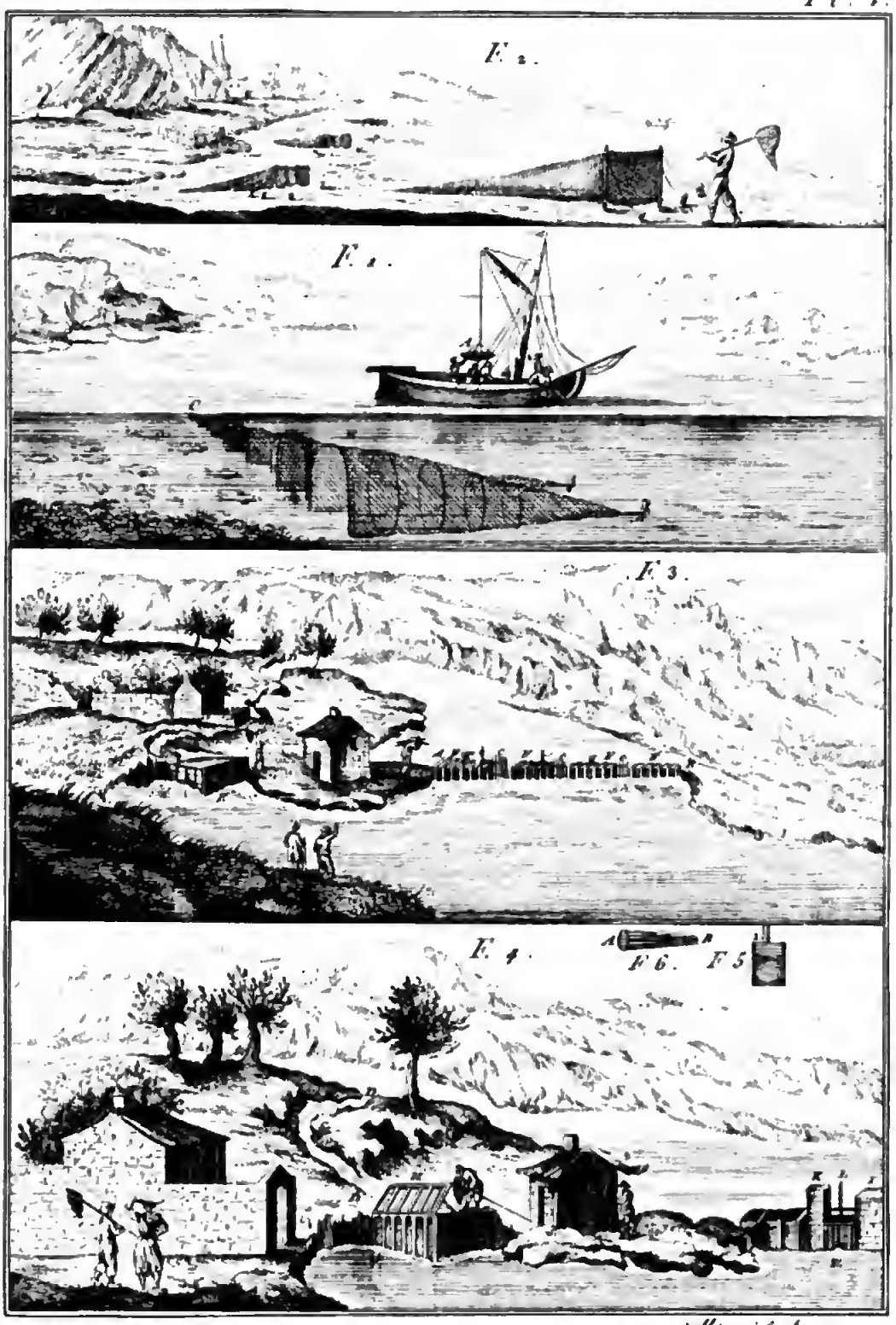


Fig. 1.
Fig. 2.
Fig. 3
Fig. 5
Fig. 7
Fig. 6
Fig. 4
Bille Sculp.



Bellin. fculp. 1779.

Digitized by Google

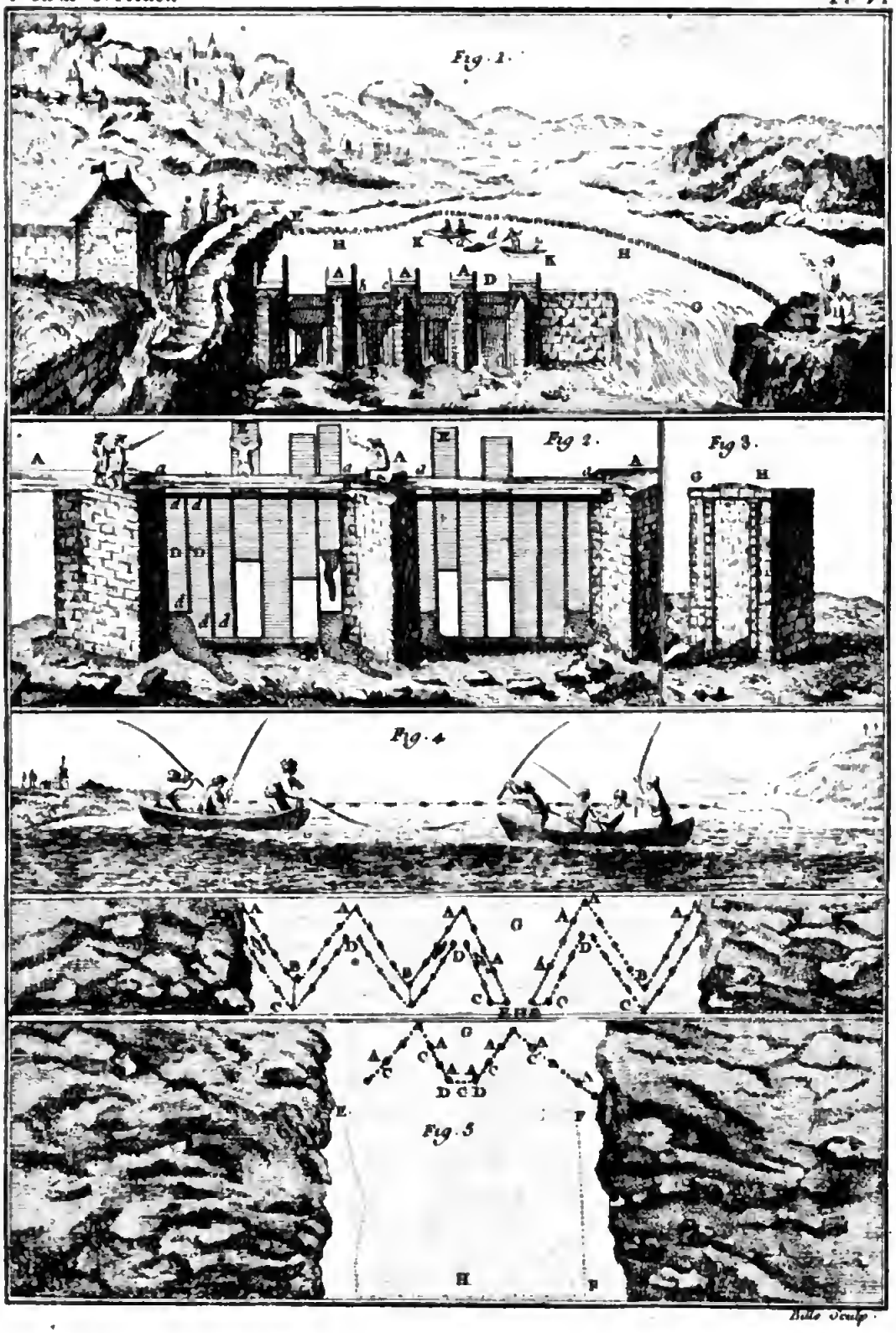
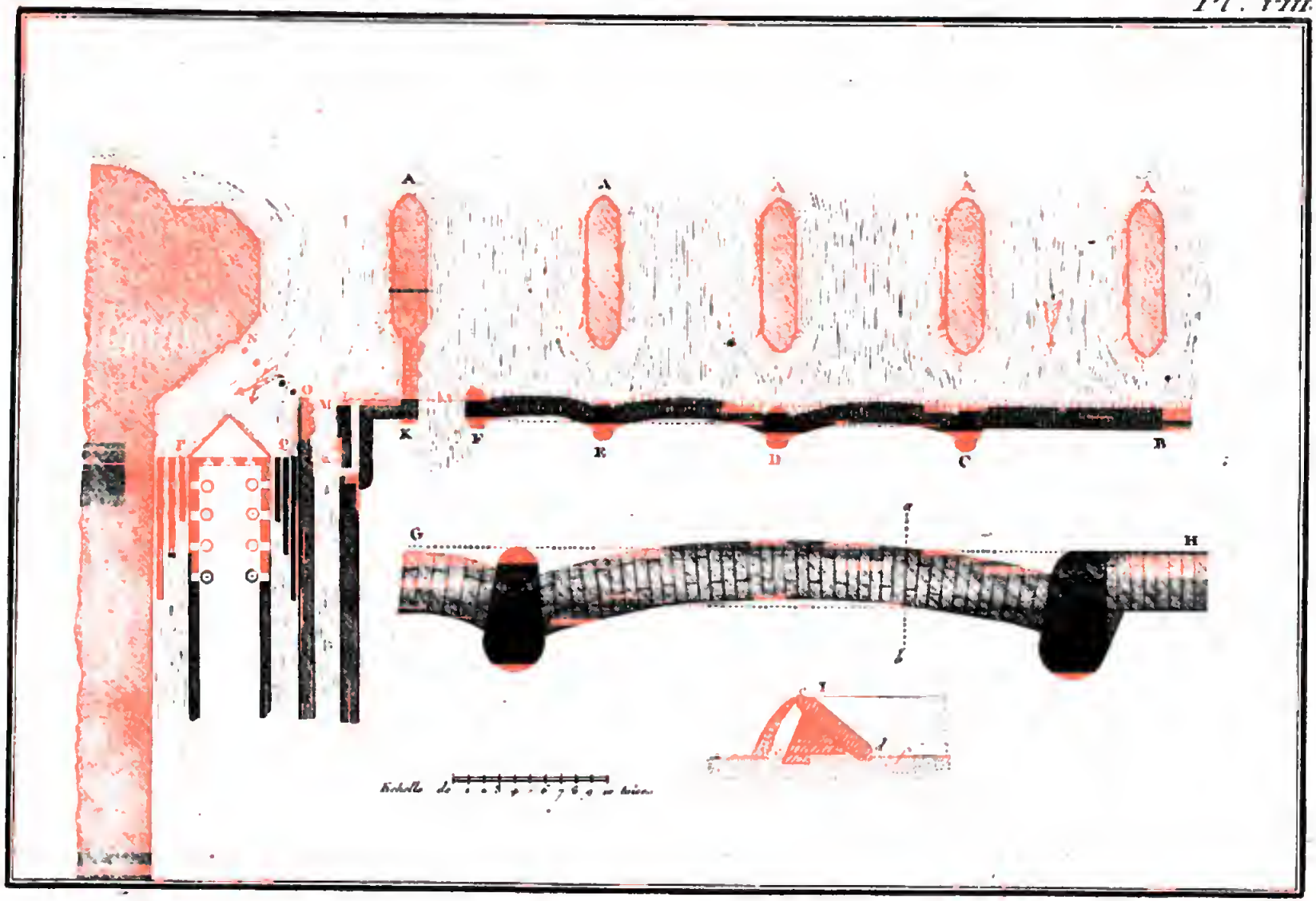


Fig. 1.
Fig. 2.
Fig 3.
Fig. 4
Fig. 5



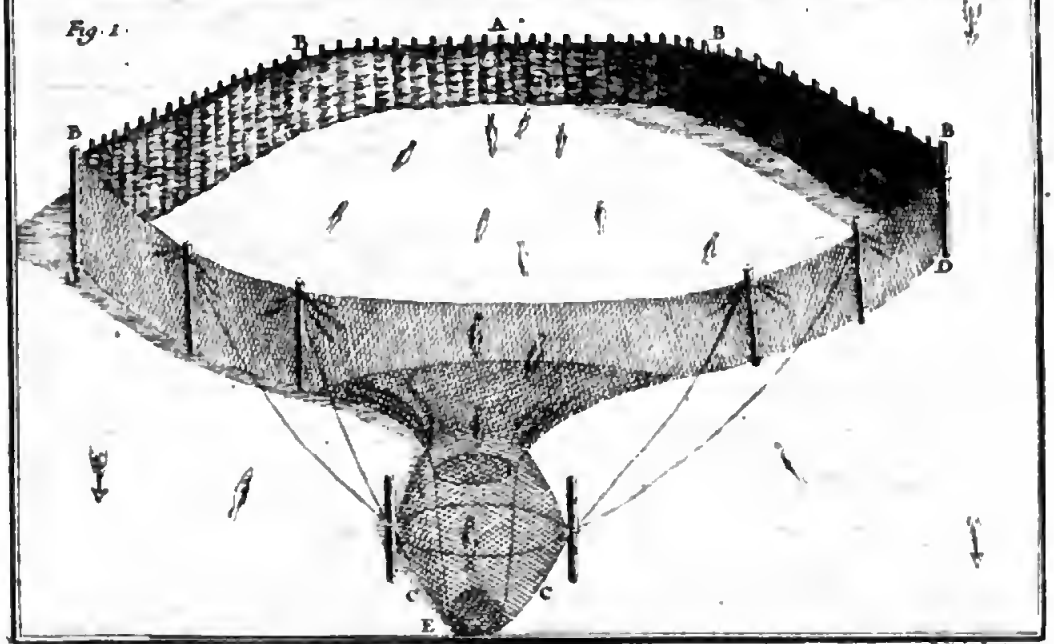
Stille sculp. 1779.

Digitized by Google

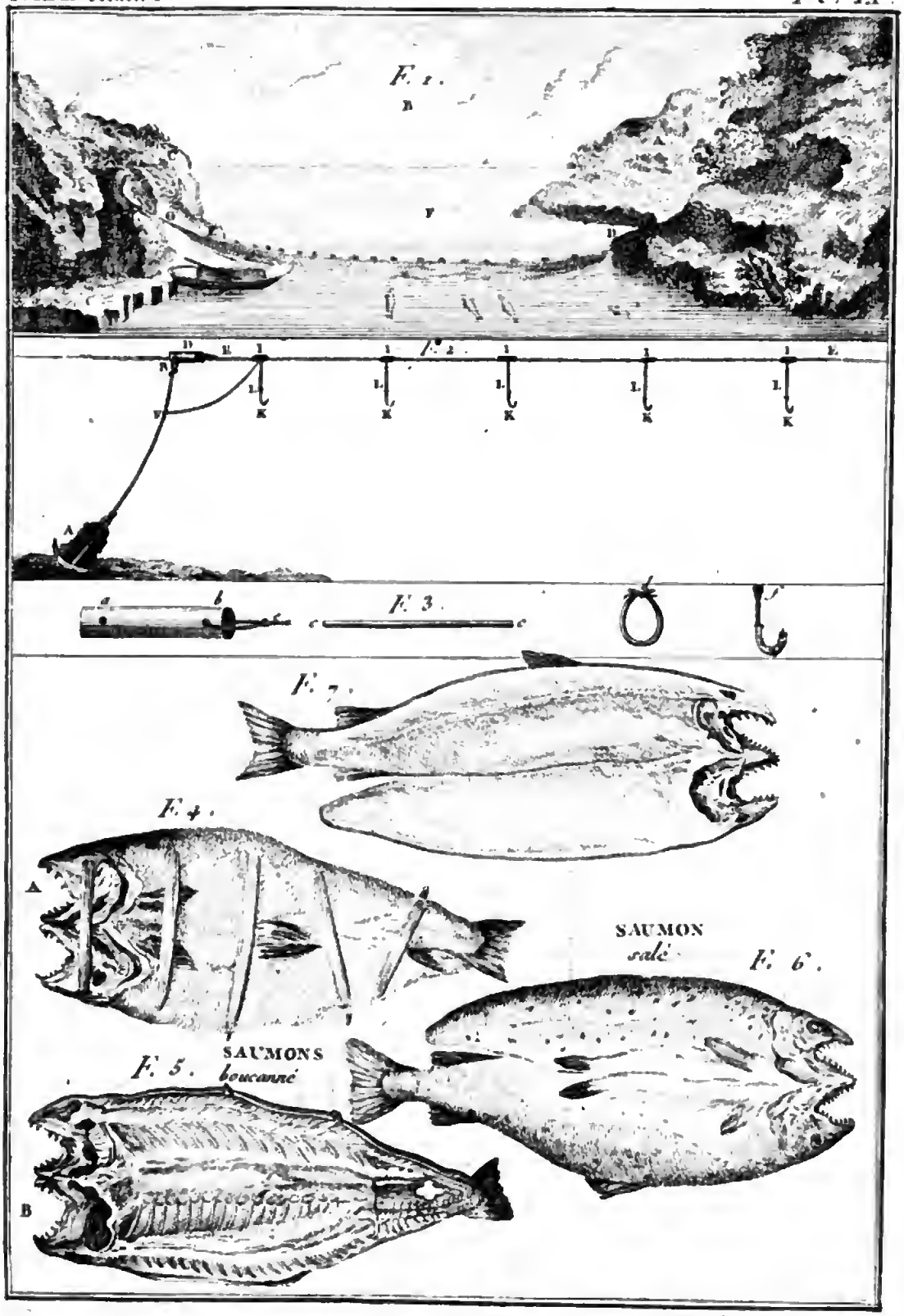
Fig. 3

Fig. 2

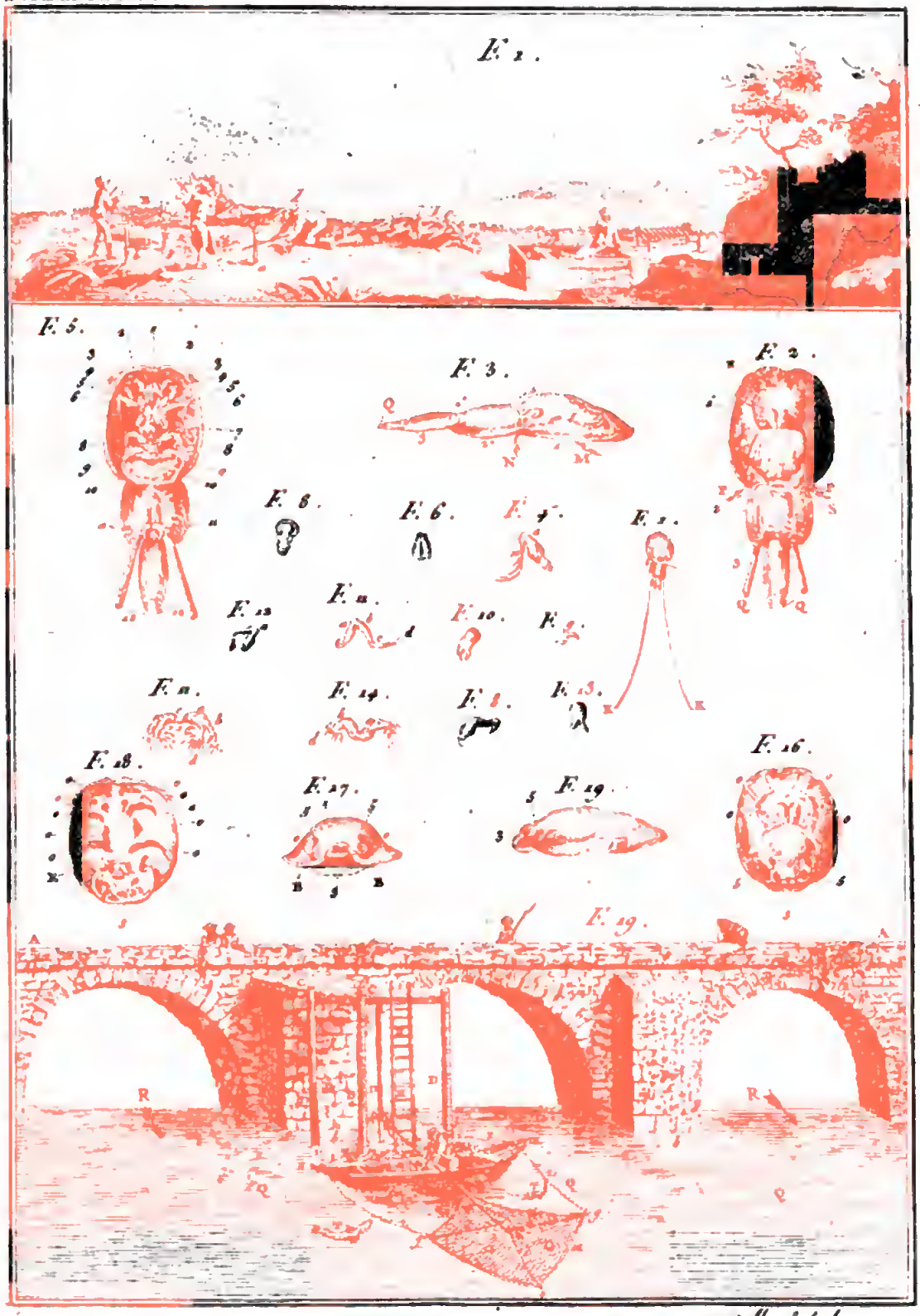
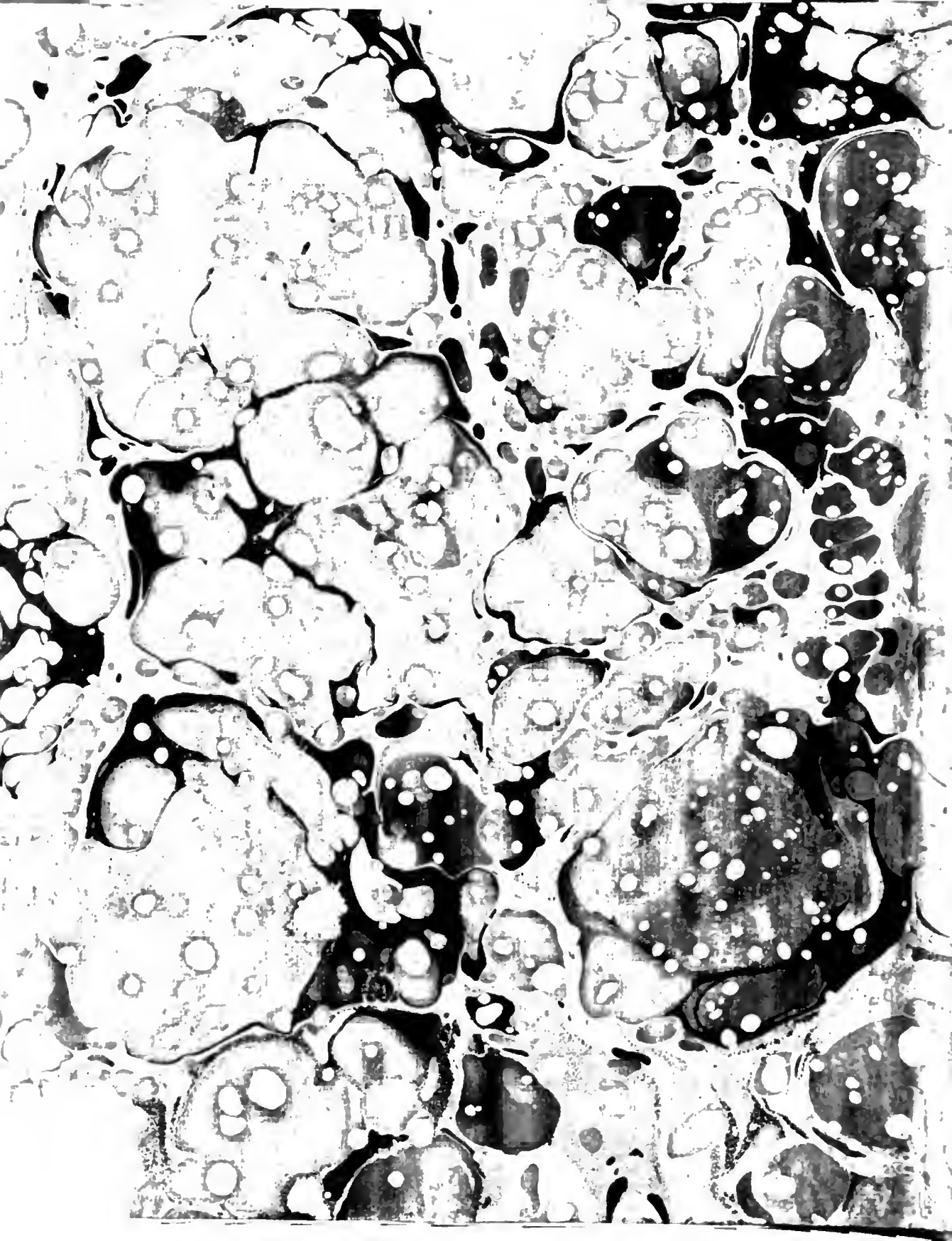
Fig. 1.



Bille Sculp.



Bille' Jculp. 1779.



Billet Sculp. 1729.